

De la cuisinière au charbon d'antan à la cuisson numérique d'aujourd'hui, Scholtès a su conserver depuis 80 ans, cet esprit " fait main " qui demeure sa spécificité et sa force.

Chaque produit Scholtès est l'alliance réussie d'une esthétique toute en finesse et de performances incontestables et innovatrices.

Cet ouvrage a été réalisé avec le concours de notre conseiller culinaire " maison ". Chef confirmé, Philippe Rogé fait partie intégrante de l'équipe Recherche & Développement.

Vous trouverez au fil de votre lecture, maints conseils que nous vous invitons à suivre, afin de profiter pleinement de son expérience et obtenir une cuisson toujours parfaite pour une cuisine toujours réussie.

La Notice d'utilisation détaille simplement les fonctions dont est doté votre appareil. Vous y trouverez des conseils culinaires qui vous permettront d'exploiter pleinement les capacités de votre four.

La Notice d'utilisation vous donne toutes les informations nécessaires à l'installation, le branchement, l'entretien de votre appareil, ... et les recommandations.

Bonnes cuissons avec SCHOLTES

Sommaire

Conseils	4
Instructions pour l'installation	5-8
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs	8
La table de cuisson	9
Récipients à utiliser	10
Caractéristiques Techniques	10
Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière	11
Le tableau de bord	12
La mise à l'heure	12
Le minuteur	12
Les cuissons Création	13-14
La programmation	15-16
Les cuissons Succès	17-18
Désactivation "Demo Mode"	18
Les accessoires	19
Tableaux de correspondance plats/fonction de cuisson	20-21
Pyrolyse	22
QUE FAIRE SI	23

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- adressez-vous exclusivement aux Centres d'assistance technique agréés
- demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

1 Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.

2 Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.

3 Ce mode d'emploi concerne un appareil de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)

4 Lisez attentivement le présent livret car il contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.

5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé. En cas de doute, avant d'utiliser l'appareil, adressez-vous à du personnel qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc ...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient être dangereux.

6 L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément aux instructions du fabricant. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages provoqués à des personnes, des animaux ou des choses en cas d'installation incorrecte de l'appareil.

7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale est bien remplie; en cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

8 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette (placée sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de la ligne d'alimentation électrique et de distribution du gaz.

9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant peut supporter la charge max. de l'appareil, figurant sur la plaquette.

10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.

11 En cas d'incompatibilité entre la fiche de l'appareil et la prise, remplacez cette dernière par une prise adéquate et, pour ce faire, adressez-vous à une personne qualifiée qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance max de l'appareil indiquée sur la plaquette. Généralement, il est préférable de ne pas utiliser d'adaptateurs ou de prises multiples, ni de rallonges. S'il est indispensable d'adopter de telles solutions, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples ou des rallonges conformes aux normes de sécurité tout en veillant à ne pas dépasser la charge limite indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

12 Déconnectez l'appareil lorsqu'il est inutilisé. Coupez l'alimentation par l'interrupteur général lorsque l'appareil est inutilisé et fermez le robinet du gaz.

13 Ne bouchiez pas les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.

14 Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le cordon est endommagé ou s'il faut le remplacer, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréé par le fabricant.

15 Cet appareil doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, par exemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.

16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de quelques règles fondamentales. A savoir:

- ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
- n'utilisez jamais l'appareil pieds nus
- évitez d'utiliser des rallonges ou, le cas échéant, prenez le maximum de précautions
- ne tirez jamais le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- n'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
- ne laissez pas utiliser l'appareil par des enfants ou par les personnes incompétentes de le faire, sans surveillance.

17 Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur pour couper l'électricité.

18 Si vous décidez de ne plus utiliser votre appareil, faites le nécessaire pour le rendre inutilisable en le débranchant de la prise et en coupant le cordon d'alimentation. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout vis à vis des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

19 Ne pas déposer des casseroles instables ou déformées sur les brûleurs, ainsi que sur les plaques électriques afin d'éviter tout renversement accidentel. Positionnez-les sur le plan de cuisson de façon à ce que les manches soient tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter accidentellement.

20 Certaines parties de l'appareil, les plaques électriques en particulier, restent chaudes pendant longtemps après usage. Faites attention et n'y touchez pas.

21 Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence...) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.

22 Si on utilise de petits électroménagers à proximité du plan de cuisson, veiller bien à éviter tout contact entre le cordon d'alimentation et les parties chaudes de l'appareil.

23 Vérifier que les manettes soient bien sur la position "●"/"○" quand vous n'utilisez pas l'appareil.

24 En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.

25 Les appareils à gaz nécessitent, pour un correct fonctionnement, d'être installés dans des pièces bien aérées. Vérifier donc que lors de l'installation les conditions indiquées au paragraphe "Positionnement" soient bien remplies.

26 Le couvercle en verre (qui n'existe que sur certains modèles) peut se briser en surchauffant; il faut donc toujours vérifier si les plaques et les brûleurs sont bien éteints avant de fermer le couvercle.

27 Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

28 Attention: ne placez jamais de récipients bouillants, de mets chauds ou du matériel inflammable à l'intérieur du tiroir chauffe-plats.

29 Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Instructions pour l'installation

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Conditions réglementaires d'installation

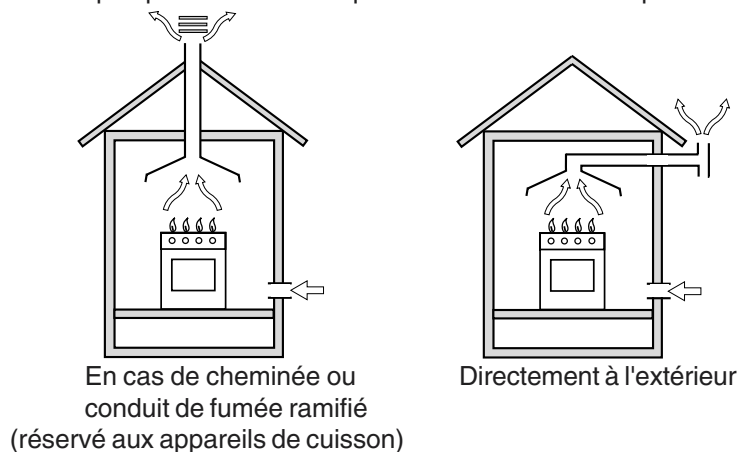
Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

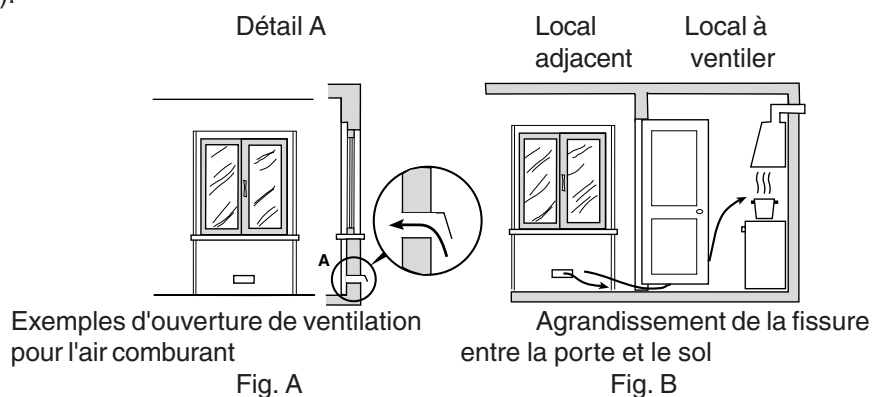
Positionnement

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre. Il faut respecter les conditions suivantes:

a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



b) La pièce doit prévoir un système qui consent l'afflux d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm² de section adaptée de manière à ce qu'il ne puisse être accidentellement bouché (Fig.A). Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter des danger d'incendie, ni être des chambres à coucher (Fig. B).



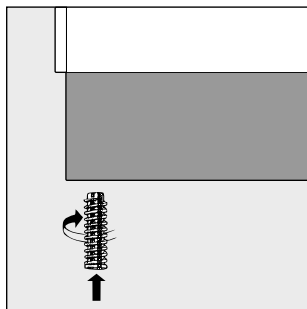
c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.

d) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc

pas être installées ou déposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C.

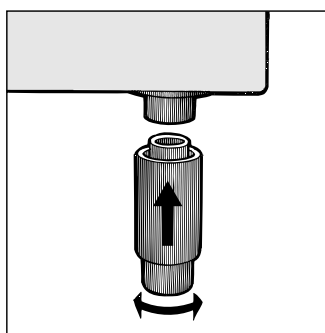
Nivellement (Il n'est présent que sur certains modèles)

Dans la partie inférieure de la cuisinière se trouvent 4 pieds réglables au moyen de vis qui permettent la mise à niveau de l'appareil, en cas de besoin. Il est indispensable de positionner l'appareil à l'horizontale.



Montage pieds (Il n'est présent que sur certains modèles)

La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



Installation de la cuisinière

La cuisinière est prédisposée avec un degré de protection contre les surchauffes excessives du genre **X**, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

- a) Les meubles situés à côté, dont la hauteur est supérieure à celle des plans de travail, doivent être situés à au moins 600 mm du bord du plan même.
- b) Les hottes doivent être installées selon les conditions indiquées dans leurs livrets d'instructions et à au moins 650 mm de distance.
- c) Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan. Les meubles près de la hotte devront maintenir une distance minimum du plan du travail de 420 mm comme indiqué Fig. C et D.

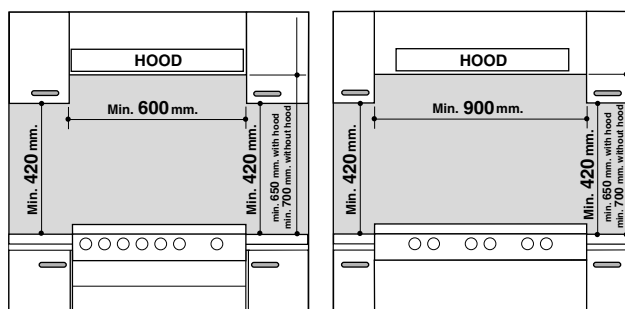


Fig. C

Fig. D

Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut inverser le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser les régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

Important: pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des

brûleurs et des injecteurs”.

Raccordement du tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de:

- 8mm pour l'alimentation avec gaz liquide;
- 13mm pour l'alimentation avec gaz méthane.

Plus particulièrement, pour la mise en oeuvre des tuyaux flexibles, il faut respecter les prescriptions suivantes:

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
- Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
- Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
- Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
- Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;

Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme en vigueur.

Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme en vigueur.

Raccordement avec tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Éliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de manière à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm. en extension maximum.

Vérification de l'étanchéité

Important: une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum de 3 mm. entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation ne doit pas être soumis à des températures supérieures de 50°C à celle ambiante.

Avant de procéder au branchement, vérifier que:

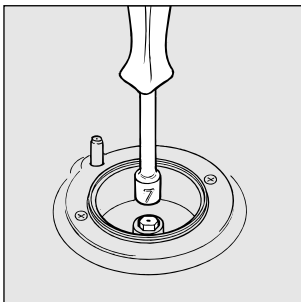
- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

N.B: n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Adaptation du plan de cuisson aux différents types de gaz

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes fixées sur le couvercle), il faut procéder comme suit:

- a) remplacer le porte-tuyau installé en usine par celui fourni dans la boîte “accessoires cuisinière”.
- b) Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:
 - enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
 - dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 “Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs”).



- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- c) Réglage des minima des brûleurs:
 - placer le robinet sur la position minimum;

- enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

N.B.: en cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

d) Réglage de l'air primaire des brûleurs:

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Attention

En fin d'opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

Note

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme aux Normes Nationales en vigueur sur les "régulateurs pour gaz canalisés".

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

				Gaz liquide				Gaz naturel			Air Propané (1)		
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s. *)		Bipasse 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	débit* g/h		injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h		Puissance thermique kW (p.c.s. *) Nomin	injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h
		Nomin.	Réd.			***	**		G20	G25			
Ultra-Rapide (UR)	100	3,30	0,7	41	91	240	236	123	314	365	3,00	275	420
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	210	1,90	183	266
Auxiliaire (Petit)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	111	1,00	136	140
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)					28-30	37			20	25	8	
	Minimum (mbar)					20	25			17	20	6	
	Maximum (mbar)					35	45			25	30	15	

(1) Uniquement pour la France, voir la plaquette des caractéristiques de l'appareil . Pour le passage au gaz à air propané, commandez le kit injecteurs à un Service Après-vente Indesit Company.

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

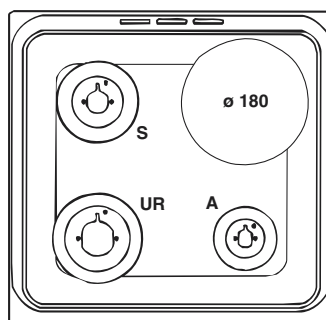
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³

Air Propané P.C.S. = 25,72 MJ/m³



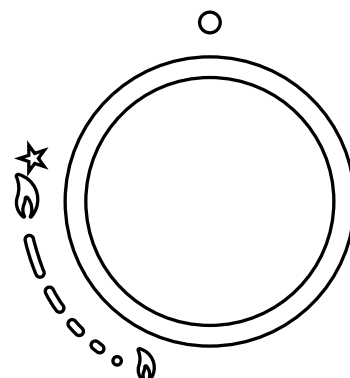
La table de cuisson

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil.

Réglage des brûleurs

Le réglage s'effectue en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette de commande, de façon à amener le repère de la manette face aux symboles:

- un point : fermé
-  une grande flamme : ouvert
-  une petite flamme : débit réduit



Les brûleurs de votre table sont à allumage "une main". Il suffit en effet d'appuyer sur la manette tout en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire jaillir des étincelles qui entraînent l'allumage du brûleur. Après l'allumage, **continuez à appuyer sur la manette** pendant 3-4 secondes pour permettre au dispositif de sécurité gaz de s'activer.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, le dispositif de sécurité gaz intervient : l'arrivée du gaz est coupée automatiquement. Pour rallumer le brûleur, procédez comme indiqué plus haut.

Rappel : en cas de panne d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur avec une allumette, appuyez sur la manette tout en la tournant comme indiqué plus haut.

Attention : En cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

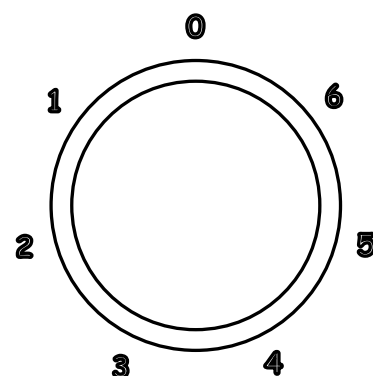
Utilisation des plaques rapides à protecteur incorporé

La plaque chauffe constamment et un protecteur évite la surchauffe en cas d'une trop longue ou d'une mauvaise utilisation (casserole vide, déformée...). Avec la plaque à protecteur, il est préférable d'utiliser immédiatement la position maximum (6) pour obtenir une montée en température presque immédiate. Lorsque la plaque commence à chauffer, vous pouvez alors placer la manette sur des positions inférieures.

La plaque continue à chauffer environ 10 minutes après la coupure du courant : vous avez donc intérêt à le couper avant la fin de la cuisson. Les plaques à protecteur assurent une montée en température très rapide en position maximum.

La manette de commande de la plaque rapide à protecteur incorporé est graduée de 1 à 6. Voici comment la régler :

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps



Récipients à utiliser

- Les grilles support casseroles des tables de cuisson tout gaz ou mixtes **ne sont pas prévues** pour l'utilisation de récipients à base concave ou convexe.
- Nous vous conseillons cependant d'utiliser toujours un **brûleur approprié à la dimension des récipients** de façon que les flammes ne débordent pas sur le pourtour des casseroles (les flammes doivent uniquement chauffer le fond des casseroles).
- **Ne déposez pas de casseroles instables ou déformées** sur les brûleurs afin d'éviter tout renversement accidentel.
- Veillez toujours à ce que les manettes soient sur la position 0 quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- Dès qu'un liquide bout dans une des casseroles, une allure de chauffe réduite suffit et évite ainsi les débordements.

Brûleur	ø Diamètre Récipients (cm)
Ultra-Rapide (UR)	24 - 26
Semi-Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14

Note

Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

- largeur cm 43,5
- profondeur cm 40
- hauteur cm 32

Volume utile du four:

litres 56

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

- largeur cm 46
- profondeur cm 42
- hauteur cm 8,5

ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304

Consommation énergie convection naturelle: fonction four :  Tradition

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée: fonction four :  Rôtisserie

Tension et fréquence d'alimentation:

voir plaquette signalétique

Brûleurs:

adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaquette signalétique



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives (uniquement pour modèles à gaz);
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

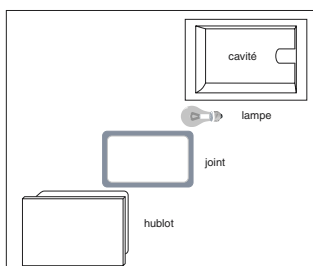
- pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- les chapeaux des brûleurs doivent être lavés fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement les incrustations.
- Dans le cas de cuisinières équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz des répartiteurs de flamme ne sont pas bouchés;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.
- nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

N.B.: n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds. Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.

Important: contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement du gaz et remplacez-le dès que vous constatez quelque anomalie; il faut de toute manière le changer une fois par an.

Remplacement de la lampe du four

- Avant toute opération, déconnectez le four en débranchant la fiche ou en agissant sur l'interrupteur général pour couper l'électricité.
- A l'aide d'un objet étroit et plat (tournevis, manche de cuillère,...), retirez le couvercle en verre.
- Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe de même type:
 - tension 230/240 V
 - puissance 15 W
 - culot E 14
- Remettez en place la vitre en prenant bien soin de repositionner correctement le joint.

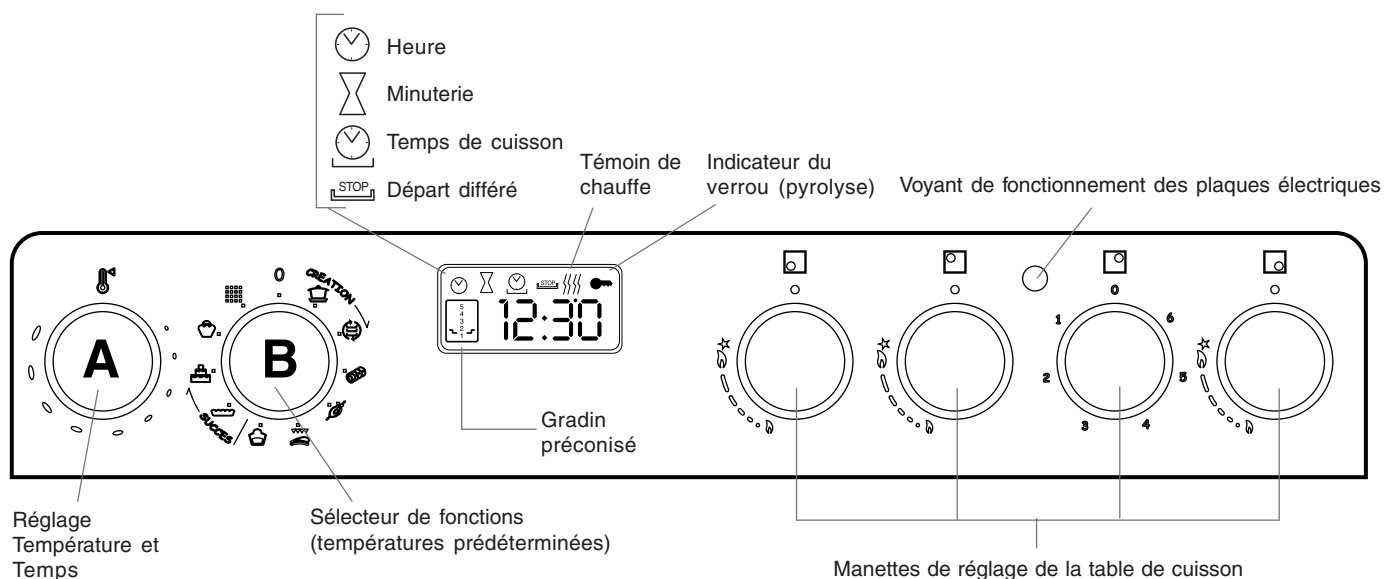


Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

N.B.: Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Le tableau de bord



La manette **A** permet de régler l'heure, la température, le minuteur et une durée de cuisson ou de pyrolyse.
La manette **B** permet la sélection des modes de cuisson.

La mise à l'heure

A la mise sous tension, le symbole ⌚ s'allume et 0:00 clignote sur l'afficheur digital. Pour régler l'heure, procédez ainsi:

				Note
Tournez pour régler l'heure	Appuyez pour valider	Les minutes clignent → Tournez pour régler les minutes	Appuyez pour valider	Pour la mise à l'heure, tournez A pour éclairer le symbole ⌚, appuyez et suivez ensuite la même procédure

Note

L'heure n'est modifiable que si votre four est hors fonction (pas de cuisson en cours, pas de programmation en cours).

Le minuteur

Le **minuteur**, symbolisé sur le bandeau par le logo ⏰, **est indépendant du fonctionnement du four**. Pour régler un temps, procédez ainsi:

				Note
Tournez pour éclairer le symbole du minuteur ⏰	Appuyez pour accéder au réglage	Tournez pour régler le temps (de 0 à 23 heures 59 minutes)	Appuyez pour valider le réglage	

Une série de bips sonores signale que le temps est écoulé. Appuyez sur la manette **A** pour arrêter la sonnerie.

Note

Pendant les cuissons Succès, aucun réglage du minuteur n'est possible.

Les cuissons Création

1. Présentation

Pour chaque, le four gère seul les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus sophistiquées : température, source de chaleur et brassage de l'air sont maîtrisés automatiquement.



Ce chapitre a été rédigé avec le concours de **notre conseiller culinaire**. Nous vous invitons à suivre ses conseils afin de profiter de son expérience et de réussir vos cuissons.

Le choix des **modes de cuisson**, des **températures** ainsi que les **hauteurs d'enfournement** sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Pour chaque fonction **Création**, nous vous précisons dans le tableau suivant s'il convient d'enfourner votre préparation à **froid** ou à **chaud**. Respectez ces indications, elles vous garantissent un résultat culinaire optimal.

Durant la phase de préchauffage (si vous souhaitez enfourner à chaud), le voyant  clignote. Il devient fixe quand la température est atteinte. Vous pouvez enfourner votre plat.

La température est déterminée automatiquement en fonction du type de cuisson choisi; vous pouvez cependant la modifier pour l'adapter à votre recette (voir page suivante).

Vous pouvez également notifier un **temps de cuisson** avec un **démarrage immédiat ou différé** (voir page suivante).

2. Les fonctions Création

	Fonction	Cuisson recommandée pour ...	Niveau plateau émaillé	Niveau grille 1	Niveau grille 2	Enfournement	Note
	Tradition	Plats mijotés (beackeoffe, bourguignon, braisés,...) ou cuisson au bain-marie (terrines, crèmes,...)	2			chaud	Pour le bain marie, vous pouvez mettre l'eau directement dans le plateau émaillé.
	Multiniveaux	Plusieurs plats sur 2 ou 3 niveaux sans transmission d'odeur ou de saveur Gâteaux autres que Tartes et Brioches (choux, quatre-quart, génoise,...)	1	3	5 (si 3 niveaux)	chaud	Si vous utilisez cette fonction pour une cuisson simple, utilisez le plateau émaillé au gradin 2.
	Rôtisserie	Rôtis (viandes blanche ou rouge) et gratins	1	2		froid	La température préconisée garantit une saisie et une cuisson parfaites et évite la production de fumée. Si votre viande est dans un plat, utilisez le plateau émaillé au gradin 2.
	Tournebrotche	Cuisson de pièces de viande rouge ou blanche	1	3 (tournebrotche)		froid	Il est conseillé de ne pas dépasser 200°C
	Barbecue	Côtes de bœuf, poissons, grillades, gratins sur assiette (sabayon),...	1	Le niveau dépend de l'épaisseur de la pièce à griller		chaud	Il est conseillé de régler la température sur MAX.
	Etuve	Levée des pâtes à base de levure de boulanger (brioche, pain, tarte au sucre, croissants,...)	2			froid	Température (40°C) non modifiable.

Rappel : Toutes les cuissons doivent être effectuées porte fermée.

Notes sur la décongélation

- Un produit décongelé doit être consommé rapidement.
- Ne jamais recongeler un aliment décongelé.
- Retirez l'aliment du four une fois la décongélation terminée et placez-le dans le réfrigérateur dans l'attente d'une consommation ou d'une cuisson proche.

3. Lancer une cuisson Création

- Tournez la manette **B** sur la fonction choisie,
- La température et le niveau d'enfournement préconisés pour la fonction choisie s'affichent.
- Durant la phase de préchauffage, le symbole >>>> clignote. Il devient fixe à la fin du préchauffage.

4. Modifier la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

- Tournez la manette **A**  pour afficher la température,
- appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage,
- tournez la manette **A** pour augmenter ou diminuer la température,
- appuyez sur la manette **A** pour valider la modification.

5. Arrêt de four

Lorsque vous jugez la cuisson suffisante, ramenez la manette **B** sur la position 0.

La programmation

1. Programmation d'une durée de cuisson en départ immédiat

Vous pouvez régler une durée de cuisson afin que le four démarre immédiatement et s'arrête de chauffer automatiquement à la fin du temps programmé.

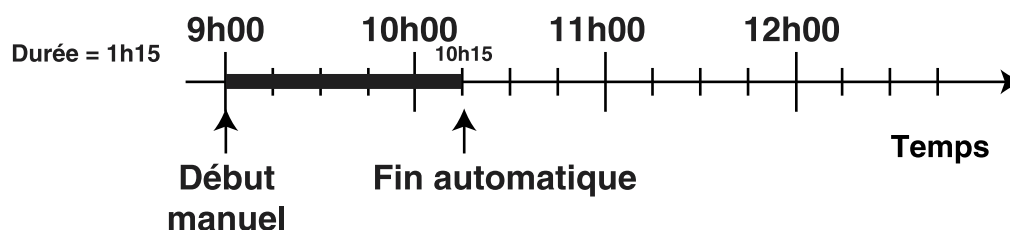
Sélectionnez un mode de cuisson et modifiez si nécessaire la température. Enfournez votre préparation et procédez aux réglages suivants:

1. Tournez la manette **A**  pour éclairer le symbole .
2. Appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage du temps de cuisson: l'affichage "2.00" clignote ⁽¹⁾.
3. Tournez la manette **A** pour afficher le temps de cuisson souhaité (minimum 20 minutes - maximum 9h59),
4. appuyez sur la manette **A** pour valider la programmation. Le temps programmé sera affiché en alternance avec la température choisie.

⁽¹⁾ Pour des raisons de sécurité, en mode manuel (sans programmation), une durée de cuisson de 2 heures a été définie pour chacune des fonctions. A l'issue des 2 heures, le four s'éteint automatiquement.

Exemple

Il est 9h00, vous programmez un temps de cuisson de 1h15. La cuisson s'arrêtera automatiquement à 10h15.



Une série de bips sonores et l'affichage "end" indiquent que le temps programmé est écoulé, la cuisson s'arrête.

- Appuyez sur la manette **A** pour arrêter le bip.
- Ramenez la manette **B** sur la position 0 pour faire disparaître l'affichage "end".

2. Programmation d'une durée de cuisson en départ différé

Vous pouvez programmer votre four pour que votre préparation soit prête à une heure donnée : le programmeur détermine automatiquement l'heure de début de cuisson et le four s'arrête au moment souhaité.

Exemple

Il est 9h00, vous souhaitez que votre plat soit prêt à 12h30 sachant que la cuisson doit durer 1h15: nous allons donc programmer la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. Le four déterminera automatiquement qu'il doit démarrer à 11h15 pour que la cuisson se termine à 12h30.

1ère étape

Enfourez votre plat et sélectionnez un mode de cuisson. Modifiez si besoin la température et programmez un temps de cuisson comme suit :

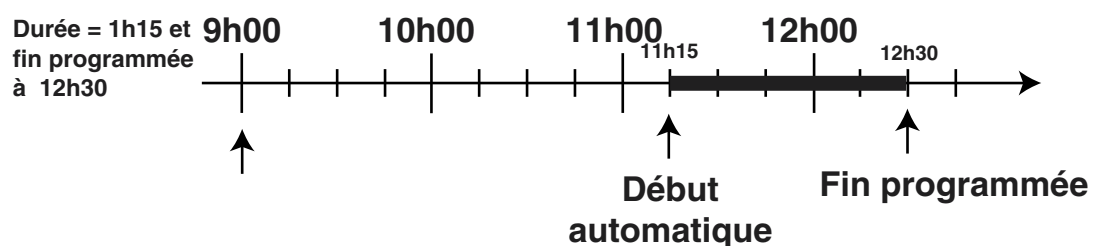
1. Tournez la manette **A** pour éclairer le symbole ,
2. Appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage du temps de cuisson: l'affichage "2.00" clignote.
3. Tournez la manette **A** pour afficher le temps de cuisson souhaité (minimum 20 minutes - maximum 9h59),
4. appuyez sur la manette **A** pour valider la programmation. La durée sera affichée en alternance avec la température choisie.

2ème étape

Programmez l'heure de fin de cuisson souhaitée:

1. Tournez la manette **A** pour éclairer le symbole  (l'affichage indique 10h15, soit l'heure de fin de cuisson si la cuisson démarrait tout de suite),
2. Appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage de l'heure de fin souhaitée,
3. Tournez la manette **A** pour régler l'heure de fin de cuisson,
4. Appuyez sur la manette **A** pour confirmer le réglage. L'heure de fin de cuisson sera affichée en alternance avec la température choisie.

La cuisson commencera à 11h15 pour se terminer à 12h30.



Une série de bips sonores et l'affichage "end" indiquent que le temps programmé est écoulé, la cuisson s'arrête.

- Appuyez sur la manette **A** pour arrêter le bip.
- Ramenez la manette **B** sur la position 0 pour faire disparaître l'affichage "end".

Les cuissons Succès

1. Présentation

La famille **Succès** regroupe toutes les cuissons automatiques. Celles-ci sont créées et paramétrées par notre Chef.

Les fonctions **Succès** sont toutes entièrement automatiques : la **température** et le **temps de cuisson** sont **préétablis** et non modifiables grâce au système **C.O.P.®** : la **Cuisson Optimale Programmée** garantit automatiquement un résultat parfait.. La cuisson s'arrête automatiquement et votre four vous prévient quand votre plat est cuit.



Ce chapitre a été rédigé avec le concours de **notre conseiller culinaire**. Nous vous invitons à suivre ses conseils afin de profiter de son expérience et de réussir vos cuissons.

Le choix des **modes de cuisson**, des **températures** ainsi que les **hauteurs d'enfournement** sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Vous pouvez enfourner à **froid** ou à **chaud**. Notre conseiller culinaire recommande, dans la mesure du possible, un enfournement à froid.

Les fonctions **Succès** ont une durée préétablie. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons d'enfourner tout de suite après avoir sélectionné le programme souhaité.

2. Les fonctions Succès

	Fonction	Cuisson recommandée pour ...	Niveau plateau émaillé	Enfournement	Note
	Tartes	Tartes salées ou sucrées (pâte sablée ou brisée ou feuilletée)	2	froid	Pour une cuisson multiple, positionnez le plateau émaillé au gradin 1 et les grilles aux gradins 3 et 5. Vous pouvez enfourner à chaud si votre four est déjà chaud.
	Cakes	Préparations à base de levure chimique (quatre-quarts, marbrés,...)	2		
	Brioche	Préparations à base de levure de boulanger (brioche, kouglofs,...)	2		

Les cuissons Succès

3. Lancer une cuisson Succès

Les paramètres Temps et Température sont préétablis (non modifiables).

- Tournez la manette **B** sur la fonction choisie,
- Une fois que la cuisson Succès a été sélectionnée, le message "AUTO" se met à clignoter sur l'afficheur pendant 10 secondes.
- L'afficheur signale ensuite le temps restant avant la fin de la cuisson.

Arrêt du four

Une série de bips sonores signale la fin de la cuisson.

NOTE

Si vous n'intervenez pas manuellement pour éteindre le four, celui-ci s'arrêtera seul quand la température sera suffisamment basse.

Désactivation "Demo Mode"

- Appuyez deux fois de suite sur le bouton A 
- Tournez la manette A  dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis la manette A  dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur la manette A 

Les accessoires

Votre four propose 5 niveaux d'enfournement (gradins 1 à 5, numérotés à partir du bas) en fonction des cuissons à réaliser.

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, l'afficheur indique le niveau d'enfournement idéal.

Le plateau émaillé

Il est utilisé:

- comme **support de plat** pour toutes les cuissons sur un niveau et le bain-marie au gradin 2,
- comme **support de préparations** (feuilletés, tartes, choux,...) au gradin 2,
- comme **récupérateur des jus et graisses** de cuisson associé à une grille (viandes, poissons, ...); dans ce cas, il sera toujours positionné au gradin 1.
- comme **support de plat ou de préparations** pour une cuisson multiple; dans ce cas, il est positionné au gradin 1.

Il est déconseillé d'utiliser le plateau émaillé aux gradins 4 et 5.

Les grilles

Elles sont utilisées:

- comme support de plat pour une cuisson multiple (gradin 3 pour une cuisson sur 2 niveaux et gradin 3 et 5 pour une cuisson sur 3 niveaux),
- comme support de viande ou poisson associée au plateau émaillé pour la récupération des jus; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2,
- comme support de pièces à décongeler associée au plateau émaillé pour la récupération des exsudats; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2.

NOTE

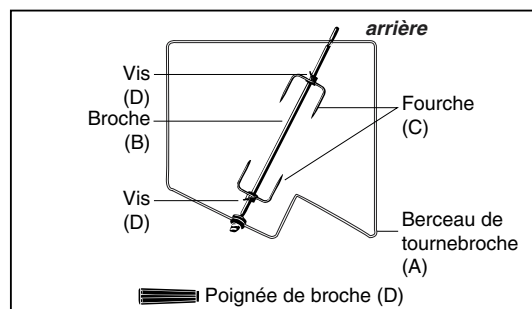
Si vous souhaitez cuire une charge lourde (supérieure à 8 kg), nous vous recommandons l'emploi du plateau émaillé.

Le tournebroche

Le tournebroche est composé d'un berceau, d'une broche et d'une poignée.

Procédez ainsi :

- Placez le berceau (A) au gradin 3,
- Embrochez la pièce à rôtir en son centre, positionnez la pièce à égale distance des extrémités de la broche (B),
- Immobilisez la viande à l'aide des fourches (C),
- Fixez les fourches dans la viande avec les vis (D),
- Ajustez le tout sur le berceau, en encastrant bien le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte.



La poignée amovible en matière isolante permet d'éviter de se brûler lorsqu'on retire la pièce en fin de cuisson. Elle doit être retirée durant la cuisson.

Utilisez le plateau émaillé au gradin 1 pour la récupération des jus de cuisson et placez le berceau tournebroche au gradin 3.

Tableaux de correspondance plats/fonction de cuisson

Les tableaux suivants vous aideront dans le choix de la fonction de cuisson adaptée à votre préparation. Les temps de cuisson doivent être adaptés en fonction de votre recette car ils dépendent de la quantité et du volume de la préparation.

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES ENTREES	Tartes salées et tourtes (pâte brisée ou feuilletée)	quiche lorraine, flamiche aux poireaux,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pizzas épaisses en pâte à pain (ou surgelées industrielles)	pizzas, fougasses	brîoches	220°C	sur plateau
	Pizzas (autre pâte)		tartes	220°C	moule sur plateau
	Cakes salés	cakes aux olives, au thon,...	gâteau (ou multineaux)	160°C	moule sur plateau
	Feuilletés	feuilletés au fromage, pithivier de saumon,...	gâteau (ou multineaux)	200°C	sur plateau
	Terrines	terrines de poisson, viande, légumes, foie gras,...	tradition	160°C	moule à terrine sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Ramequins individuels	gâteaux foie volaille, mousselines de saumon, œufs cocotte,...	tradition	160°C	ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Soufflés	soufflés au fromage, aux légumes, au poisson,...	multineaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations à gratiner	huîtres farcies, croque-monsieurs,...	barbecue	250°C	sur grille ou plat sur grille
LES LEGUMES	Gratins	dauphinois, parmentier, lasagnes,...	gratin (ou rôtisserie)	200-210°C	plat sur plateau
	Légumes farcis	pommes de terre, tomates, courgettes, choux,...	multineaux	200°C	sur plateau ou moule sur plateau
	Légumes braisés en cocotte	laitues, carottes au safran, salsifis,...	tradition	200°C	cocotte sur plateau
	Flans	flan de champignons, subric de légumes,...	tradition	160°C	ramequins ou moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Terrines	terrines de légumes	tradition	160°C	moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Soufflés	soufflés d'asperges, à la tomate,...	multineaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations en croûte	pithivier de légumes,...	multineaux	200°C	sur plateau
	Papillotes	truffes,...	multineaux	200°C	papillotes sur plateau
	Riz	pilaf	tradition	180°C	plat sur plaque

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coquelet, chapon,...	rôtisserie	210°C	volaille sur grille
	Volailles au tournebroche	poulet, coquelets	tournebroche	250°C	berceau tournebroche
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, rosbif, gigot d'agneau, gigue de chevreuil, poitrine de veau farcie,...	rôtisserie	210°C	viande sur grille
	Grosses pièces braisées	jambon entier braisé à l'os, très gros chapon ou dinde, ...	multineaux	180°C (au tiers de la cuisson, baisser à 160°C)	viande sur plateau arroser régulièrement avec le jus
	Sauté de viande en cocotte et plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin chasseur, sauté de veau Marengo, navarin d'agneau, poulet basquaise, ... bœckenhoffe, cassoulet,...	tradition	190°C	cocotte sur plateau
	Grillades	côtes, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet,...	barbecue	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte,...	multineaux	200°C	sur plateau (pour les grosses pièces, baisser à 160°C après la cuisson de la croûte)
	Préparations en croûte de sel	volailles en croûte de sel,...	multineaux	240°C	viande sur plateau ou plat sur plateau
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon,...	barbecue	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	dorade, carpe,...	multineaux	200°C	sur plateau
	Filets de poissons (avec mouillement)	saumon, rascasse, cabillaud, loup,...	tradition	200°C	sur plateau
	Papillotes	sole, limande, saint jacques,...	multineaux	200°C	sur plateau
	Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)	saumon, brochet,...	multineaux	200°C	sur plateau
	Gratins de poisson	brandade de morue gratinée,...	gratin (ou rôtisserie) (barbecue si finition)	200-210°C 260°C	plat sur plateau (ou grille si finition au barbecue)
	Soufflés	saint jacques,...	multineaux	200°C	moule sur plateau
	Poissons en croûte de sel	bar, dorade,...	multineaux	240°C	poisson sur plateau ou plat sur plateau

Tableaux de correspondance plats/fonction de cuisson

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
PATISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoises, biscuits de savoie, biscuits roulés, Brownies,	gâteaux (ou multinationaux)	200°C	moule sur plateau
	Cakes et quatre-quarts (avec levure chimique)	cakes aux fruits, marbrés, quatre-quarts,...	gâteaux (ou multinationaux)	160°C	moule sur plateau
	Tartes aux fruits (pâte brisée ou feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Tartes au fromage blanc		tartes	200°C	moule sur plateau
	Tartes en pâte levée	tartes au sucre, tartes briochées aux fruits	brioche	180°C	moule sur plateau
	Cuisson des fonds de tarte à blanc (pâte sablée)	tartes aux fruits crus (fraises, framboises, ...)	tartes	180°C	moule sur plateau (haricots secs sur pâte)
	Tourtes (pâte feuilletée ou brisée)	tourtes aux poires,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pâte à choux	profiterolles, chouquettes, éclairs, paris brest, saint honoré,...	gâteaux (ou multinationaux)	190°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	chassons aux pommes, feuilletés, pithiviers,...	gâteaux (ou multinationaux)	200°C	sur plateau
	Petites viennoiseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioche individuelles, petits savarins,...	brioche	180°C	sur plateau
	Grosses viennoiseries (levure de boulanger)	kougloff, brioche, panettone, cramoiche,...	brioche	160°C	sur plateau ou moule sur plateau
PETITS FOUR	Pâte à biscuits	biscuits caissettes en papier, biscuits cuillère,...	gâteaux (ou multinationaux)	180°C	sur plateau
	Pâte sablée	sablés, spritz, cookies,...	gâteaux (ou multinationaux)	200°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	palmiers, allumettes,...	gâteaux (ou multinationaux)	200°C	sur plateau
	Macarons, rochers coco	macarons noix de coco ou amande	gâteaux (ou multinationaux)	180°C	sur plateau
	Pâte levée	mini-brioche, mini-croissants,...	brioche	180°C	sur plateau
	Meringues blanches		meringues blanches (ou multinationaux)	70°C	sur plateau
	Meringues ambrées		meringues ambrées (ou multinationaux)	110°C	sur plateau
ENTREMETS	Puddings	pudding à base de pain ou brioche, pudding au riz	gâteaux (ou multinationaux)	190°C	moule sur plateau
	Crèmes et flans Gâteaux de semoule	crème caramel, brûlée, flan chocolat,...	gâteaux (ou multinationaux)	160°C	Moules ou ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Gâteaux de riz	riz condensé, riz impératrice,...	gâteaux (ou multinationaux)	180°C	moule sur plateau
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits,...	gâteaux (ou multinationaux)	200°C	moule sur plateau
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four,...	multinationaux	200°C	moule ou papillote sur plateau
	Gratins de fruits (avec sabayon)	gratin de fruits frais	barbecue	250°C	plat sur grille

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yoghourts		tradition	50°C	ramequins sur plateau
	Préparations déshydratées	champignons, herbes, lamelle de fruits ou légumes,...	multinationaux	60°C	sur grille
	Pasteurisation	bocaux de fruits au sirop,...	pasteurisation (ou multinationaux)	130°C	bocaux sur plateau
	Réchauffage de préparation	plats cuisinés (ménagers ou industriels)	Réchauffage de préparation (ou multinationaux)	140°C	plat sur plateau
	Pain ménager		multinationaux	250°C durant 10 mn 210°C ensuite	sur plateau

1 ■ Précautions avant la pyrolyse

- Enlevez les salissures en excès et les débordements importants afin d'éviter tout risque d'inflammation ou de production de fumée.
- **Enlevez tous les accessoires du four avant de démarrer une pyrolyse.** Sous l'effet de la très forte température, ils risquent de se déformer et de voir leur couleur se modifier.
- Ne placez pas de serviettes sur la poignée du four.
- Quand, dans la zone des composants électriques de l'appareil, la température atteint une valeur de sécurité, la Pyrolyse ne peut pas être lancée. Le message "HOT" apparaît sur l'afficheur. Attendez que le ventilateur du système de refroidissement s'éteigne avant de faire partir la Pyrolyse.
- **Attention: pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, nous vous conseillons d'effectuer la pyrolyse, plan de cuisson éteint.**

2 ■ Fonctionnement

Tournez la manette **B** vers la droite jusqu'à la position .

Le cycle pyrolyse commence pour une durée préprogrammée de 1h30.

- Vous pouvez cependant modifier la durée du cycle (de 1h00 à 2h00) en fonction de l'état de salissure de Procédez comme suit :
 1. tournez la manette **A** pour sélectionner la durée souhaitée;
 2. appuyez sur la manette **A** pour valider la programmation.
- Vous pouvez également programmer une durée de pyrolyse en départ différé (voir paragraphe "programmation d'une cuisson en départ différé").

Quand la température à l'intérieur du four est élevée, la porte se verrouille et le voyant  s'allume automatiquement. A partir de ce moment-là, aucune modification de sélection de durée, fin ou du programmeur n'est plus possible. Quand la température du four est suffisamment redescendue, la porte se déverrouille et le voyant  s'éteint.

Un bip sonore et l'affichage "end" indiquent la fin du cycle.

- Appuyez sur la manette **A** pour arrêter le bip.
- Ramenez la manette **B** sur la position 0 pour faire disparaître l'affichage "end".

3 ■ Remarques importantes:

- **Les parties accessibles peuvent devenir chaudes, éloignez les jeunes enfants.**
- Evitez de gratter l'émail avec des objets tranchants tels couteaux, ...
- N'utilisez pas de détergents ou produits abrasifs.
- Evitez, lors du nettoyage, toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.
- Il peut arriver que, à travers le hublot, vous observiez des particules qui s'illuminent lors de leur destruction par pyrolyse au contact des résistances : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène très normal et sans danger.

Après la pyrolyse, attendez le complet refroidissement de l'appareil pour enlever les résidus poussiéreux dus à l'incinération des salissures alimentaires avec une éponge humide.

Pour diminuer les temps de préchauffage et donc économiser de l'énergie, nous vous conseillons de lancer une pyrolyse immédiatement après une cuisson.

QUE FAIRE SI...

... votre four dégage beaucoup de fumée:

- vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée,
- vérifiez si la température affichée (si vous l'avez modifiée) n'est pas trop élevée,
- vérifiez si le degré de salissure de votre four nécessite un nettoyage: les déchets alimentaires qui se carbonisent peuvent provoquer un dégagement de fumée et d'odeur âcre.

... la ventilation du four se poursuit quand la cuisson est terminée:

- la ventilation s'arrête automatiquement quand la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue.

... l'afficheur indique un message du type ERxx

Votre four est équipé d'un autotest: s'il détecte une anomalie de fonctionnement, la matrice affiche un code à deux chiffres sous la forme **ERxx**.

Contactez votre distributeur ou son prestataire de Service Après-Vente ou une station technique agréée (voir Guide Technique) et indiquez-lui:

- la référence commerciale de votre appareil et son numéro de série (ces informations figurent sur le bon de garantie),
- le code erreur affiché et la fonction utilisée.

Vanaf de kolenkachel uit het verleden tot aan het digitaal koken van onze tijd heeft Scholtès gedurende 80 jaren geschiedenis het idee van "met de hand gemaakt" weten te behouden dat nog steeds zijn kenmerk en sterke punt is gebleven.

Leder product van Scholtès is het resultaat van de geslaagde combinatie van elegante vormgeving met onbetwistbare technologie, die bestaat uit prestatie en vernieuwing.

Deze handleiding is tot stand gekomen met de hoogst gewaardeerde medewerking van onze eigen eersteklas culinaire expert, Philippe Rogé, die deel uitmaakt van het team voor Research en Ontwikkeling van ons bedrijf.

U kunt in deze handleiding vele raadgevingen vinden, die wij u aanraden op te volgen, en die het mogelijk maken van de ervaring van onze chef te profiteren en zodoende met de bereiding altijd een perfect resultaat te bereiken.

De Gebruiksaanwijzing beschrijft op eenvoudige maar gedetailleerde wijze de functies waarvan het apparaat is voorzien. U vindt er bovendien nuttige tips voor het koken, die u helpen op de beste wijze van de mogelijkheden van de oven te genieten.

De Gebruiksaanwijzing handleiding bevat alle noodzakelijke informatie voor het installeren, de aansluiting, het onderhoud van het apparaat... en de aanbevelingen.

Eet smakelijk met SCHOLTES

Inhoud

Belangrijk	26
Instructies voor de installatie	27-30
Kenmerken van de branders en de straalpijpjes	31
De kookplaat	32
Welke pannen te gebruiken	33
Technische gegevens	33
Normaal onderhoud en reiniging	34
Het bedieningspaneel	35
Instellen van de juiste tijd	35
Timer	35
De Création bereidingen	36-37
Het programmeren	38-39
De Succès bereidingen	40-41
Uitzetten "Demo Mode"	41
De accessoires	42
Tabellen combinatie gerechten/bereidingsfuncties	43-44
Pyrolyse	45
WAT TE DOEN ALS	46

Om de doelmatigheid en veiligheid van dit toestel te garanderen raden wij u aan:

- voor reparaties alleen de Service Centers te bellen die door de fabrikant gemachtigd zijn.
- altijd gebruik te maken van originele onderdelen.

- 1 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- 2 Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.
- 3 **Dit apparaat betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).**
- 4 Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.
- 5 Na het verwijderen van de verpakking moet men goed kijken of het fornuis geheel gaaf is. In geval van twijfel moet men het fornuis niet gebruiken en zich tot een bevoegde installateur wenden. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyrene, spijkers enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gelegd, aangezien het potentieel gevaarlijk kan zijn.
- 6 Het installeren moet uitgevoerd worden door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde aansluiting kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen en voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld.
- 7 De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- 8 Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens van het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met de kenmerken van het elektrische net en de gasleiding.
- 9 Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electricien wenden.
- 10 Een veelpolige schakelaar moet worden aangebracht met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3mm.
- 11 Als de stekker en het stopcontact niet passen, dan moet de stekker vervangen worden met een passende stekker door een bevoegde electricien. Deze moet vooral ook controleren dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact voldoende is voor het vermogen van het apparaat. Het is in het algemeen af te raden adapters, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren te gebruiken. Als het gebruik hiervan onvermijdelijk is dan moet men enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren gebruiken die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let echter op de vermogensgrens van de stroom niet te overschrijden zoals deze is aangegeven op de enkele adapter en op de verlengsnoeren, en het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adapter.
- 12 Laat het apparaat niet onnodig aan staan. Sluit de stroom van het apparaat af wanneer dit niet gebruikt wordt en sluit de gaskraan af.
- 13 Laat de ventilatie-openingen of warmte-afvoer vrij.
- 14 De voedingskabel van het apparaat mag niet door de gebruiker zelf vervangen worden. In geval van schade of vervanging van de kabel moet men zich uitsluitend tot een door de fabrikant bevoegde installateur wenden.
- 15 Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het vervaardigd is. Ieder ander gebruik (b.v. het verwarmen van het vertrek) moet als onjuist worden beschouwd en is dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- 16 Het gebruik van ieder electrisch apparaat brengt met zich mee het in acht nemen van zekere fundamentele regels. In het bijzonder:
 - raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten
 - gebruik het apparaat niet als u blootsvoets bent
 - gebruik geen verlengsnoeren ofwel slechts met de grootste voorzichtigheid
 - trek niet aan het snoer of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken
 - stel het apparaat niet bloot aan de elementen (regen, zon enz.)
 - door kinderen of onbekwame personen
- 17 Sluit altijd voordat u overgaat tot het reinigen of onderhoud eerst de stroom af door de stekker uit het stopcontact te halen of met de schakelaar.
- 18 Als u het apparaat niet meer gebruikt moet u het onklaar maken door de kabel door te snijden nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken. Het is aan te raden ook die onderdelen onklaar te maken die een gevaar zouden kunnen opleveren, vooral voor kinderen die ermee zouden willen spelen.
- 19 Plaats geen wankel of vervormde pannen op de branders en kookplaten om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvaten naar het midden van het fornuis zijn gericht zodat men er niet tegen kan stoten.
- 20 Enkele delen van het fornuis, vooral de elektrische kookplaten, blijven na gebruik nog lang warm. Raak ze niet aan.
- 21 Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het fornuis als dit in gebruik is.
- 22 Als u kleine elektrische apparatuur gebruikt in de buurt van het kookvlak, let dan op dat de snoer ervan niet op de hete delen terecht komt.
- 23 Controleer altijd dat de knoppen in de positie “•/”i” staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- 24 Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.
- 25 Gasfornuizen hebben, voor een goede werking, behoefte aan regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten, beschreven in de paragraaf betreffende het “Plaatsen”, is voldaan.
- 26 De glazen dekplaat (aanwezig op enkele modellen) kan barsten bij oververhitting. Het is daarom belangrijk dat alle branders en kookplaten uit zijn voordat de dekplaat wordt gesloten.
- 27 Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.
- 28 **Advarsel:** Plasser aldri varme beholdere, varm mat og brennbart materiale inni matvarmerskuffen.
- 29 De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.

Instructies voor het installeren

Deze instructies zijn voor de bevoegde installateur, zodat deze het installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze uitvoert en volgens de geldende normen.

Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat U tot onderhoud of regelen overgaat.

De apparaten zijn gebruiksklaar gemaakt in de fabriek voor de functies (zie typeplaatje en plaatje van de gas instelling van het apparaat) :

natuurlijk gas Categorie I2E+ voor België;

vloeibaar gas Categorie I3+ voor België;

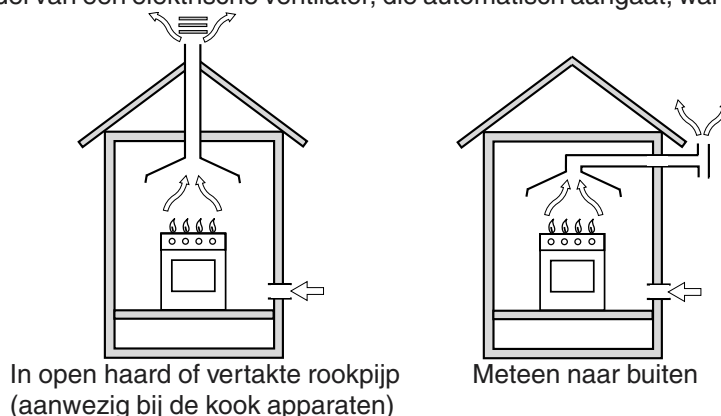
Het is dus niet nodig verdere regelingen uit te voeren.

Het plaatsen

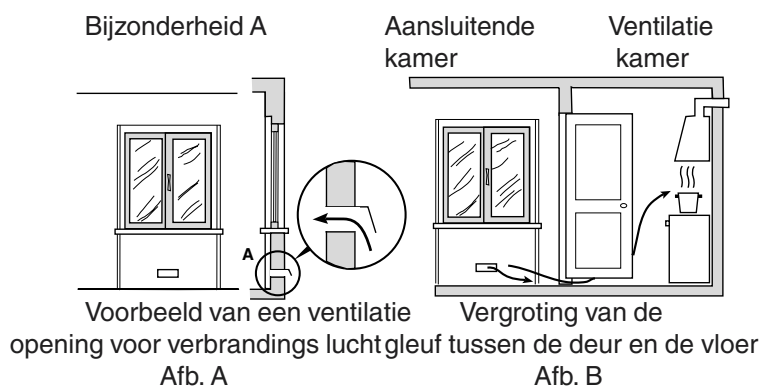
Belangrijk: dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en functioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde Normen NBN D51-003 e NBN D51-001 (voor België).

De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- a) Het vertrek moet een afvoersysteem naar buiten toe hebben voor de verbrandingsrook. Dit kan door middel van een afzuigkap of door middel van een elektrische ventilator, die automatisch aangaat, wanneer men de apparatuur aanzet.



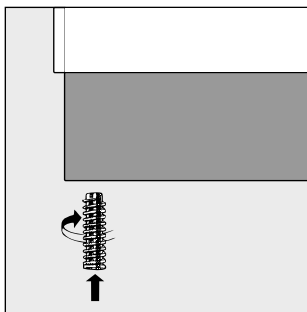
- b) Het vertrek moet luchttoevoersystemen hebben, vereist voor de normale verbranding van het gas. De luchttoevoer die vereist wordt voor de normale verbranding moet minstens 2 m³/h zijn per kW geïnstalleerd vermogen. Het systeem kan realiseerd worden door direct lucht van buiten te onttrekken door middel van een buis met een doorsnede van minstens 100 cm² die niet per toeval verstopt kan raken (afb. A). Of, op een indirecte wijze door lucht te onttrekken vanaf aangrenzende vertrekken, die door middel van een ventilatiebuis, zoals boven beschreven, met buiten verbonden zijn en die geen gemeenschappelijke delen zijn van het onroerend goed, of ruimtes met brandgevaar, of slaapkamers zijn (Afb. B).



- c) Als U het apparaat intensief en lang achter elkaar gebruikt kan het nodig zijn het vertrek te luchten, b.v. door het raam te openen of de afzuigkap, indien aanwezig, op hoog te zetten.

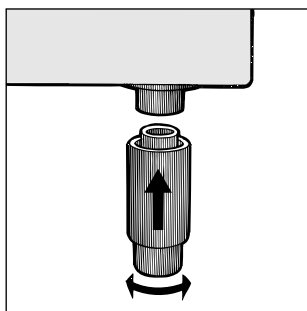
Het nivelleren (alleen bij enkele modellen aanwezig)

Om de keuken te kunnen nivelleren, moet u de regelingsvoetjes gebruiken. Indien dit nodig is, kan men deze voetjes in de daarvoor geschikte gaten vastschroeven. Deze bevinden zich in de hoeken van het onderstuk van het fornuis.



Het monteren van de poten (alleen bij enkele modellen aanwezig)

Bij het fornuis zijn poten inbegrepen, die men aan het onderstuk van het fornuis moet verbinden.

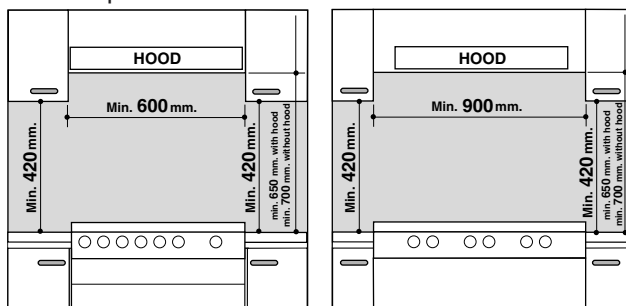


Het installeren van de ingebouwde fornuizen

Het is mogelijk het fornuis te installeren naast keukenkastjes als het niet hoger is dan de aanrecht. De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis mag niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Tijdens werking kan de achterwand van het fornuis een warmte bereiken van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Voor een juiste installering van de fornuis moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden:

- De meubels die direct naast de kookplaat geplaatst zijn en hier boven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.
- De afzuigkappen moeten geïnstalleerd worden volgens de vereisten die te vinden zijn in het instructie-boekje dat bij de afzuigkap hoort, maar in ieder geval op een afstand van minstens 650 mm.
- Als het kookvlak onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd dan moet de afstand tussen de twee minstens 700 mm (milimeter). De meubels naast de kap moeten minstens 420 mm van het kookvlak verwijderd zijn, zoals in Afb. C en D.



Afb.. C

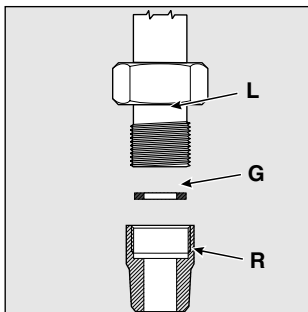
Afb.. D

Aansluiting gas

Sluit het fornuis aan op de gasleiding of -fles onder inachtneming van de normen NBN D04-002 en na te hebben gecontroleerd dat het fornuis voor het aanwezige type gas is afgeregeld. Als dit laatste niet overeenkomt moet men de aanwijzingen opvolgen in de paragraaf "Aanpassing aan andere typen gas". De aansluiting moet worden uitgevoerd met een van de volgende middelen:

- een vaste leiding (normen NBN D51-003) of;
- een roestvrijstalen flexibele slang uit één stuk en met schroefverbindingstukken.

De gasleiding waarop het fornuis wordt aangesloten moet voorzien zijn van een gaskraan (met kenteken A.G.B. of gelijkwaardig) waar men gemakkelijk bij kan. Het fornuis is ingericht voor aardgas. Aan het uiteinde "L" van de aanvoerleiding is een verbindingstuk "R" gemonteerd met konische schroefdraad ISO7-1 (1/2 gas) en een afdichting "G". Deze afdichting mag men er niet afhalen. In het geval dat men de verbindingbuis of -slang moet vervangen of het om een andere reden eraf moet halen moet men het verbindingstuk "R" met behulp van een platte sleutel vasthouden en dan de moer van de metalen buis losdraaien. Op deze manier voorkomt men dat het verbindingstuk "R" meedraait en daardoor gaslekken kunnen veroorzaken bij moer "L". Men kan de gasaansluiting zowel links als rechts uitvoeren. Als men de aansluitingskant wil veranderen moet men de sluitmoer omdraaien en de afdichting vervangen. Deze is bijgeleverd.



Aansluiting met een stijve buis met gedrade aansluitingen.

De aansluiting aan de gasleiding moet op zodanige wijze worden uitgevoerd dat het fornuis vrij staat.

Aansluiting met een roestvrije stalen buigzame buis aan een onafgebroken wand met gedrade aanhechtingen

Verwijder het rubberbuisje, dat zich op het apparaat bevindt. Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is gedraad: kegelvormig mannelijk 1/2 gas. Gebruik uitsluitend buizen en pakkingen, die voldoen aan de voorgeschreven nationale normen. Het in werking stellen van deze buizen moet zodanig worden uitgevoerd dat de lengte van de buizen, geheel uitgestrekt, niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaats gevonden moet U controleren dat de metalen slang niet in contact is met beweegbare delen of dat hij knel zit.

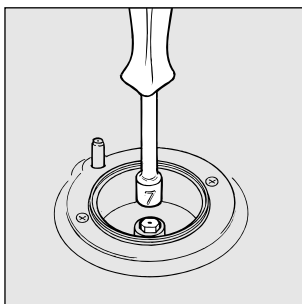
Controle van de dichting

Als het fornuis geïnstalleerd is moet men de perfecte luchtdichtheid van de aansluitingen controleren met zeepsop, nooit met een vlam.

Aanpassing van het kookvlak aan de verschillende types gas

Voor het aanpassen van het fornuis aan gas dat verschillend is van het gas waarvoor het gebruiksklaar is (aangegeven op het typeplaatje op de dekplaat) gaat u als volgt te werk:

- a) vervang de reeds gemonteerde aansluiting "R" met de slangaanhechting in het zakje met accessoires van het fornuis en breng een nieuwe pakking "G" aan.
- b) Het vervangen van de straalpijpen van de branders van het kookvlak:
 - verwijder de roosters en de branders van het kookvlak.
 - schroef de straalpijpen los met een steeksleutel van 7mm (zie afb.) en vervang ze met die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 "Kenmerken van de branders en straalpijpen").



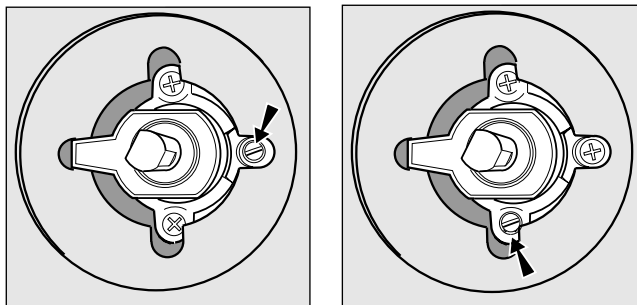
- ga voor het weer aanbrengen van de onderdelen op omgekeerde wijze terecht.
- c) Het regelen van de minimum stand van de branders:
 - zet het kraantje op minimum;
 - neem de knop eraf en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een regelmatige vlam heeft; **N.B.:** bij vloeibaar gas moet het kraantje geheel worden aangedraaid.
 - draai de knop snel van maximum naar minimum om te zien of de vlammen blijven branden.
 - d) Het regelen van de primaire lucht van de branders

De branders hebben geen regulatie van de primaire lucht nodig.

Het instellen van de minimum stand van de gasbrander

- b) Regel de minimum stand van de ovenbrander.
 - zet de knop op Min na hem eerst voor ongeveer 10 minuten op Max te hebben laten staan;
 - verwijder de knop
 - verwijder de schijf op het voorpaneel
 - draai aan de regelschroeven aan de buitenkant van het staafje van de thermostaat totdat u een regelmatige kleine vlam krijgt (de vlam is zichtbaar door de gaten in de ovenbodem).

N.B.: bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd;



- Controleer nu of de brander niet uitgaat als u hem snel van **Max** naar **Min** draait of met het snel open en dicht doen van de ovendeur

Het regelen van de primaire lucht van de ovenbrander

De brander heeft geen enkele regulatie van de primaire lucht nodig.

Belangrijk

Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken; u vindt dit in het zakje met de bijgeleverde straalpijpjes.

N.B.: als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is van wat is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukregulator worden aangebracht die voldoet aan de plaatselijk geldende normen betreffende "regulatoren voor gekanaliseerd gas".

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Bevestig een stekker op de voedingskabel, die geschikt is voor de lading die aangegeven wordt op het typeplaatje. In het geval er een directe aansluiting aan het net plaatsvindt, moet men tussen het apparaat en het net een veelpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand tussen de kontaktpunten van 3 mm. Deze moet aan de lading aangepast zijn en aan de geldende normen voldoen (de geaarde kabel mag niet door de schakelaar onderbroken worden). De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur. Voor het aansluiten moet men controleren dat:

- de hoofdzekering en uw huishoudapparatuur de lading van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- de voedingsinstallatie goed geaard is volgens de normen en voorschriften van de wet;
- de stekker of schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

N.B: gebruik geen adaptors, dubbelstekkers of dergelijke, aangezien deze oververhitting en branden kunnen veroorzaken.

Kenmerken van de gaspitten en straalpijpen

Tabel 1				Vloeibaar gas				Natuurlijk gas		
Branders	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s. *)		By-pass 1/100 (mm)	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* g/h		Straal. 1/100 (mm)	Bereik* l/h	
		Nom.	Gered.			***	**		G20	G25
Extra snel (Groot) (UR)	100	3,30	0,7	41	91	240	236	123	314	365
Half Snel (Medium) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	210
Hulp (Klein) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	111
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 15 25	25 15 30

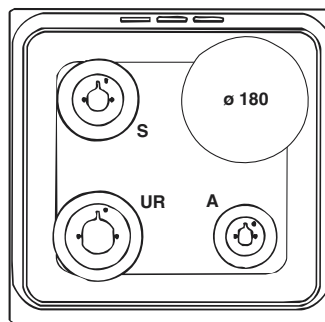
* A 15°C en 1013 mbar-droog gas

** P.C.S. du Propane = 50,37 MJ/Kg

*** P.C.S. du Butane = 49,47 MJ/Kg

P.C.S. Natuurlijk gas G20 = 37,78 MJ/m³

P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m³



De kookplaat

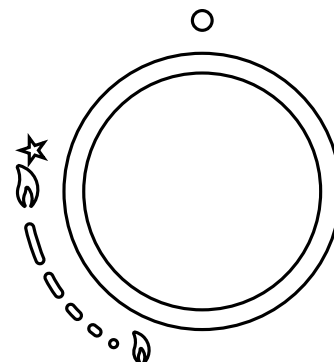
! Voor gebruik is het absoluut noodzakelijk om het plasticfolie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

Branderregeling

De branders zijn traploos instelbaar, waardoor de vlam gemakkelijk aangepast kan worden aan de verschillende panddoorsneden en de verhittingswarmte **uiterst nauwkeurig** kan worden afgesteld.

De branders worden geregeld door de bedieningsknop tegelijk in te drukken en tegen de richting van de klok in te draaien tot het merkteken op de knop tegenover één van de volgende symbolen staat

- stip: uit
-  grote vlam: open
-  kleine vlam: sudderstand



De ontsteking van de branders van uw kookplaat is met éénknopsbediening. U drukt de bedieningsknop in en draait hem tegelijkertijd tegen de klok in: de vonk die zo wordt veroorzaakt steekt de brander aan. Nadat de brander aan is **houdt u de knop lang genoeg ingedrukt voor 3-4 seconden** zodat het veiligheidssysteem geactiveerd kan worden.

Als de vlammen per ongeluk uitgaan gedurende het koken, treedt het veiligheidssysteem in werking: de gastoevoer wordt automatisch stop gezet. De gastoevoer wordt automatisch stop gezet. De brander wordt weer aangestoken met dezelfde methode als hierboven aangegeven.

N.B.: als er geen stroom is kunt u de brander met een lucifer aansteken door de knop te draaien en genoeg druk uit te oefenen, zoals hierboven aangegeven.

Belangrijk: Mocht een gasbrander per ongeluk uitgaan, draai dan de knop uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Gebruik van de snelle platen met geïntegreerde beveiliging

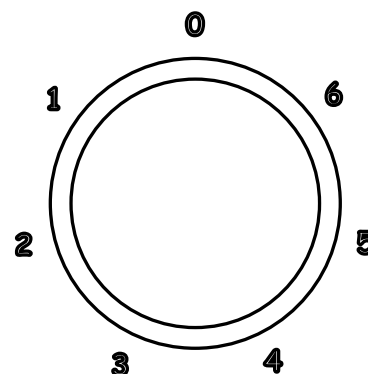
De plaat verwarmt constant en een beveiliging vermijdt oververhitting bij te lang gebruik of onjuist gebruik (lege pan, vervormde pan...).

Bij gebruik van de plaat met beveiliging is het beste hem meteen op maximum (6) te zetten voor vrijwel onmiddellijke warmte. Als de plaat warm begint te worden kunt u de knop op een lagere stand zetten.

De plaat gaat nog ongeveer 10 minuten door met verwarmen nadat de stroom is uitgeschakeld: het is dus voordelig hem uit te zetten vóór het einde van de kooktijd. De platen met beveiliging garanderen een zeer snel op temperatuur komen als hij op de maximum (6) stand staat.

De bedieningsknop van de snelle plaat met geïntegreerde beveiliging gaat van 1 tot 6; hij wordt als volgt geregeld:

Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoeveelheden, minestrone enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen



Gebruiksaanwijzingen

- De pannendragers van de gas-of gemengde kookplaten zijn niet geschikt voor gebruik van pannen met een holle of bolle bodem.
- Toch raden wij aan altijd een brander te gebruiken die past bij de afmetingen van de pan (zie tabel) zodat de vlammen niet onder de pan uit steken: de vlammen moeten alleen de bodem van de pan verwarmen.
- Plaats nooit wankel of vervormde pannen op de branders of op de elektrische kookplaten teneinde ieder risico van per ongeluk overlopen te vermijden.
- Controleer altijd of de knoppen op de "●" positie staan als het apparaat niet in gebruik is.
- Zodra een vloeistof in de pan aan de kook is geraakt hoeft u hem slechts op de minimum verwarmingssterkte te zetten om te vermijden dat de inhoud van de pan overloopt.

Brander	ø Diameter pan (cm)
Extra snel (UR)	24 - 26
Half snel (S)	16 - 20
Hulpvlam (A)	10 - 14

N.B.

Bij de modellen met een reductie-roostertje moet dit alleen gebruikt worden op de hulppit als de doorsnede van de gebruikte pan minder is dan 12 cm.

Technische gegevens

Afmetingen van de oven:

breedte 43,5 cm.
diepte 40 cm.
hoogte 32 cm.

Inhoud van de oven:

56 liters

Afmetingen van de lade:

breedte 46 cm.
diepte 42 cm.
hoogte 8,5 cm.

ENERGY LABEL

Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304

Energieverbruik convector Natuurlijk verwarmingsfunctie:  Traditie

Energieverbruik verklaring Klasse convector Hetelucht verwarmingsfunctie:  Braden

Voltage en frekwentie van de stroomvoorzorging:

zie typeplaatje

Branders:

geschikt voor de soorten gas aangegeven op het typeplaatje



Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:

- EEG/73/23 van 19/02/73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- EEG/89/336 van 03/05/89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- EEG/90/396 van 29/06/90 (Gas) en successievelijke modificaties;
- EEG/93/68 van 22/07/93 en successievelijke modificaties.

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Normaal onderhoud en reinigen van het fornuis

Sluit de stroom af voordat u enige handeling uitvoert. Voor een lange levensduur van het fornuis is het belangrijk dat dit regelmatig wordt schoongemaakt. Onthoud het volgende:

- **Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.**

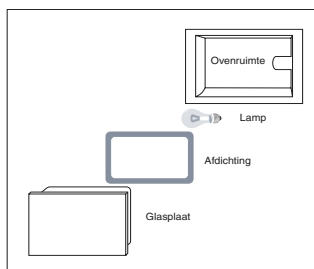
- de geëmailleerde delen en de zelfreinigende panelen, indien aanwezig, worden met lauw water gewassen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende middelen die schade kunnen aanrichten;
- de binnenkant van de oven wordt regelmatig met een warm sop gereinigd als hij nog lauw is, gespoeld en goed afgedroogd;
- de vlamverspreiders worden regelmatig in een warm sop gewassen en eventuele aangekorstte resten worden zorgvuldig verwijderd;
- Bij fornuizen met automatische ontsteking moet het uiteinde van het elektronische ontstekingsstelsel (D) zorgvuldig gereinigd worden en er moet op gelet worden dat de gaatjes van de vlamverspreiders niet verstopt zijn;
- roestvrij staal, als het lang in contact is met kalkhoudend water of sterke wasmiddelen (fosforhoudend), kan vlekken vertonen. Spoel met water en droog. Verwijder altijd geknoeid water;
- bij modellen van een glazen dekplaat wordt deze schoongehouden met warm water. Gebruik nooit grove doeken of schuurmiddelen.
- reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

N.B.: sluit de dekplaat niet zolang de gasbranders of de elektrische kookplaten nog warm zijn. Verwijder eventuele vloeistoffen die zich op de dekplaat bevinden voordat u hem open doet.

Belangrijk: controleer regelmatig de conditie van de gas slang en vervang hem zodra hij niet meer geheel in orde is; het is aan te bevelen de gas slang ieder jaar te vervangen.

Het vervangen van de ovenlamp

- Sluit allereerst de stroom af door de stekker uit het stopcontact te trekken of door middel van de schakelaar die de oven aan het elektrische net verbindt.
- Verwijder het glazen scherm met behulp van een plat, smal voorwerp (schroevendraaier, handvat van lepel, enz.).
- Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje:
 - spanning 230/240 V
 - stroomsterkte 15 W
 - fitting E 14
- Breng het glazen plaatje weer aan en let erop dat de afsluiting op zijn plaats zit.

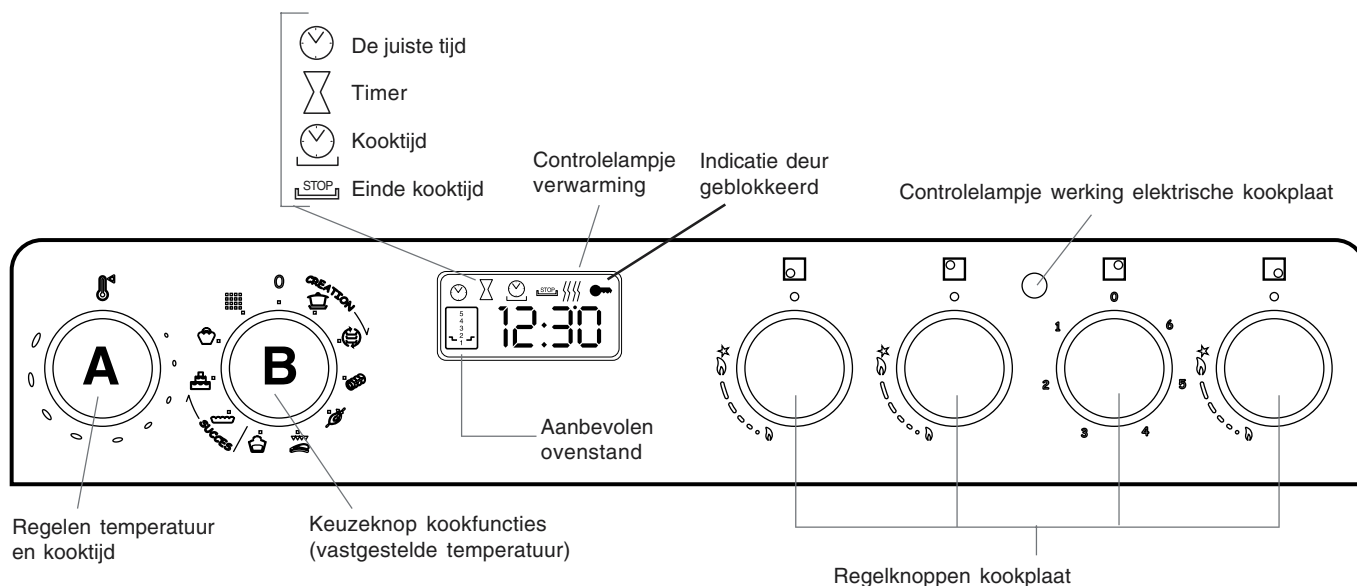


Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraantje geblokkeerd raken of niet goed draaien. Het moet dan binnenin schoon gemaakt worden en gesmeerd.

N.B. Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Het bedieningspaneel



Knop **A** regelt de juiste tijd, de temperatuur, de timer, de tijdsduur en/of einde van de kooktijd of pyrolyse.
Met de knop **B** kunt u de kookfuncties kiezen

Instellen van de juiste tijd

Bij het inschakelen van het apparaat gaat op de display 0:00 knipperen. Voor het gelijk zetten van de klok gaat u als volgt te werk:

				N.B.
Draai voor het instellen van de tijd	Druk voor het bevestigen	De minuten knipperen? Draai voor het instellen van de minuten	Druk voor het bevestigen	Voor het instellen van winter/zomer of na een stroomuitval: Draai A voor het verlichten van het symbol en volg dezelfde handelswijze

N.B.

De tijd kan alleen worden veranderd als de oven uit is (niet gedurende de kooktijd of het programmeren).

Timer

De **timer**, aangegeven met het symbool , **is onafhankelijk van het functioneren van de oven** en voor het instellen van de timer gaat u als volgt te werk:

				N.B.
Draai voor het verlichten van het symbool van de timer	Druk voor toegang tot het instellen.	Draai voor instellen tijdsduur (van 0 tot 23 uren en 59 minuten)	Druk voor het bevestigen van de instelling.	

Een opeenvolging van geluidssignalen geeft aan dat de timer is afgelopen. Druk op de toets **A** voor het afzetten van het geluidssignaal.

N.B.

Bij gebruik van de Succès kookwijzen kan de timer niet worden ingesteld.

De Création bereidingen

1. Presentatie

Voor iedere soort koken bestuurt de oven eigenhandig de essentiële gegevens voor het slagen van alle recepten, van de eenvoudigste tot de meest ingewikkelde: temperatuur, warmtebron, vochtigheidsgraad en heteluchtcirculatie zijn waarden die automatisch onder controle worden gehouden.



Dit hoofdstuk is verzorgd met de zeer gewaardeerde medewerking van **onze culinaire expert**. Wij raden u aan zijn raadgevingen op te volgen teneinde volledig van zijn ervaring te profiteren en altijd een perfect resultaat te bereiken. De keuze **van de bereidingsfuncties, de temperaturen en de plaatsing van de gerechten** in de oven is precies zoals hij ze zelf gebruikt voor de beste resultaten.

Voor iedere functie vindt u in de hiervolgende tabel informatie of het gerecht in de **koude** of **warme** oven moet worden geplaatst. Als u zich aan deze aanwijzingen houdt is een uitstekend resultaat altijd gegarandeerd.

Gedurende de voorverwarmingsfase knippert het controlelampje . Het bereiken van de kooktemperatuur wordt aangegeven door , dat aan blijft zonder te knippen.

De temperatuur wordt automatisch bepaald op basis van het gekozen soort bereiding; toch kunt u dit veranderen ter aanpassing aan het speciale recept dat u gaat bereiden (zie volgende bladzijde).

Het is ook mogelijk een **bereidingstijd** met **onmiddellijke of uitgestelde start** in te stellen (zie volgende bladzijde).

2. De Création functies

	Functie	Aanbevolen bereiding voor ...	Niveau bakplaat	Niveau rooster 1	Niveau rooster 2	Inladen	N.B.
	Traditie	Langzame bereiding (backenhof, boeuf bourguignon, goulash, enz.) of au-bain-marie (terrines, crème caramel enz.)	2			Warm	Voor au-bain-marie bereiding kunt u het water rechtstreeks in de bakplaat gieten.
	Multiniveau	Gelijktijdig bereiden van meerdere gerechten op 2 of 3 niveaus zonder overdragen van geuren of smaak. Ander gebak dan krokant en gistdeeg (beignets, pan di spagna, enz.)	1	3	5 (bij bereiding op 3 niveaus)	Warm	Als u deze functie gebruikt voor een enkele bereiding zet u de bakplaat op het 2° niveau.
	Braden	Braadstukken (wit of rood vlees) en au gratin	1	2		Koud	De aanbevolen temperatuur garandeert een perfecte bereiding en vermijdt het ontstaan van rook. Als het vlees op een schaal ligt plaatst u de bakplaat op het 2° niveau.
	Braadspit*	Het braden van wit of rood vlees	1	3 (braadspit)		Koud	Wij raden aan de 200°C niet te overschrijden
	Grill	Biefstuk, vis, grillen, gratineren enz.	1	Het niveau hangt af van de dikte van het stuk vlees		Warm	Wij raden aan de temperatuur op MAX te zetten.
	Rijzen	Rijzen van deeg met bakkersgist (brioches, brood, suikertaart, croissants, enz.)	2			Koud	Temperatuur (40°C) niet veranderbaar.

N.B.: Kook met de ovendeur dicht.

Tips voor het ontdooien

- Een ontdooid product moet in korte tijd worden opgegeten.
- Ontdooide etenswaren mogen nooit weer worden ingevroren.
- Als het ontdooien klaar is haalt u het product uit de oven en zet u het in de koelkast totdat u het gaat bereiden of opeten binnen een korte tijd.

De Création bereidingen

3. Het starten van het koken

- draai knop **B** tot aan de gewenste functie;
- naar gelang de gekozen bereidingswijze worden de aanbevolen temperatuur en het niveau in de oven waar u het gerecht moet plaatsen getoond;
- Gedurende het voorverwarmen knippert het symbool  (alleen bij enkele functies) en aan het einde van deze fase houdt het op met knipperen.

4. Veranderen van de temperatuur

U kunt wanneer u maar wilt de temperatuur veranderen.

- Draai knop **A**  totdat de temperatuur op de display niet meer knippert.
- Druk op knop **A** voor toegang tot het instellen.
- draai knop **A** voor het verhogen of verlagen van de temperatuur;
- duk op knop **A** voor het bevestigen van de verandering.

5. Uitschakelen van de oven

Als het gerecht klaar is zet u knop **B** op 0.

Het programmeren

1 Programmeren van een kooktijd met onmiddellijke start

U kunt een kooktijd zodanig instellen dat de oven onmiddellijk in werking treedt en automatisch wordt uitgeschakeld als de geprogrammeerde tijd is verlopen.

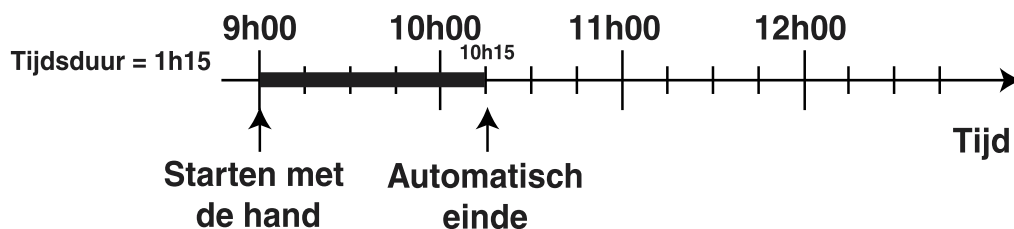
Kies een bereidingswijze, verander indien nodig de temperatuur, en ga als volgt te werk:

1. Draai knop **A**  voor het verlichten van symbool .
2. druk op knop **A** voor toegang tot het instellen van de kooktijd: op de display knippert 2:00;
3. draai aan knop **A** voor het verschijnen van de gewenste kooktijd (minimum 20 minuten - maximum 9h59);
4. druk op knop **A** voor het bevestigen van de programmering. De geprogrammeerde tijdsduur wordt vertoond, afgewisseld met de gekozen temperatuur.

⁽¹⁾ Voor iedere kookfunctie is voor de veiligheid een tijdsduur ingesteld van 2 uren. Als deze niet wordt veranderd gaat de oven automatisch uit als deze tijd is afgelopen.

Voorbeeld

Het is 9:00 uur en u programmeert een kooktijd van 1 uur en 15 minuten. De kooktijd wordt automatisch onderbroken om 10:15 uur.



Het woord "end", tesamen met een opeenvolging van geluidssignalen, geeft aan dat de geprogrammeerde tijdsduur is afgelopen en het koken wordt onderbroken.

- Druk op knop **A** voor het afzetten van de geluidssignalen.
- Zet knop **B** op 0 voor het verwijderen van het woord "end".

Het programmeren

2. Programmeren van een kooktijd met uitgestelde start

Het is mogelijk de oven zodanig te programmeren dat het gerecht op een bepaalde tijd klaar is: de programmering bepaalt automatisch het uur van de start van de kooktijd en de oven gaat uit op het gewenste moment.

Voorbeeld

Het is 9:00 uur en het gerecht moet klaar zijn om 12:30, wetende dat de kooktijd 1 uur en 15 minuten moet duren: dus moeten de kooktijd en het einde van de kooktijd geprogrammeerd worden. De oven bepaalt automatisch dat de start moet plaats vinden op 11:15 zodat de kooktijd eindigt op 12:30.

1° stap

Plaats het gerecht in de oven en kies een bereidingswijze. Verander indien nodig de temperatuur en programmeer de kooktijd op de volgende wijze:

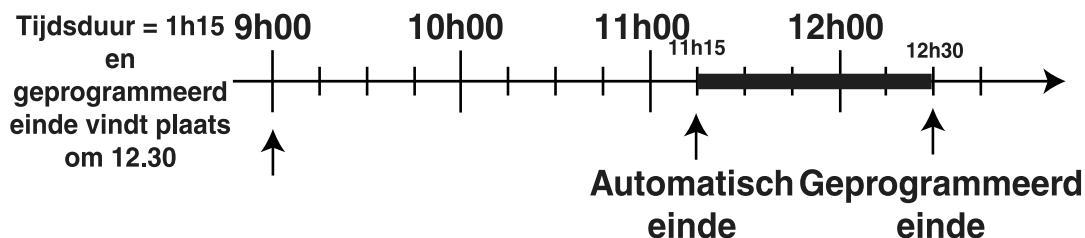
1. Draai aan knop **A** voor het verlichten van symbool .
2. druk op knop **A** voor toegang tot het instellen van de kooktijd: u ziet 2:00 knipperen;
3. draai aan knop **A** voor het instellen van de gewenste kooktijd (minimum 20 minuten - maximum 9h59);
4. druk op knop **A** voor het bevestigen van de programmering. De tijdsduur wordt vertoond, afgewisseld met de gekozen temperatuur.

2° stap

Programmeer het gewenste uur van einde kooktijd:

1. Draai aan knop **A** voor het verlichten van het symbool  (de display vertoont 10h15, oftewel het uur van einde kooktijd, als het koken onmiddellijk start);
2. druk op knop **A** voor toegang tot het instellen van het gewenste uur van einde kooktijd;
3. draai aan knop **A** voor het instellen van het uur van einde kooktijd.
4. druk op knop **A** voor het bevestigen van de programmering. Het uur van einde kooktijd wordt afwisselend met de gekozen temperatuur vertoond.

Het koken begint om 11:15 en eindigt om 12:30.



Het woord "end", tesamen met een opeenvolging van geluidssignalen, geeft aan dat de geprogrammeerde tijdsduur is afgelopen en het koken wordt onderbroken.

- Druk op knop **A** voor het afzetten van de geluidssignalen.
- Zet knop **B** op 0 voor het verwijderen van het woord "end".

De Succès bereidingen

1. Presentatie

Het **Succès** programma bevat alle automatische bereidingen, verzorgd en ingesteld door onze chef.

Alle **Succès** functies zijn volautomatisch: de **temperatuur** en de **bereidingstijd** zijn **vastgesteld** en kunnen niet worden veranderd vanwege het systeem **C.O.P.(®) (Optimale bereiding geprogrammeerd)** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch onderbroken en de oven laat weten wanneer het gerecht klaar is (alleen de functie "Pizzeria" vereist de mening van de gebruiker aan het einde).



Dit hoofdstuk is verzorgd met de zeer gewaardeerde medewerking van **onze culinaire expert**. Wij raden u aan zijn raadgevingen op te volgen teneinde volledig van zijn ervaring te profiteren en altijd een perfect resultaat te bereiken.

De keuze **van de bereidingsfuncties, de temperaturen en de plaatsing van de gerechten** in de oven is precies zoals hij ze zelf gebruikt voor de beste resultaten.

U kunt het gerecht in een **warme** of **koude** oven zetten. Onze culinaire expert raadt aan, indien mogelijk, het gerecht in een koude oven te plaatsen.

De **Succès** functies hebben een vastgestelde tijdsduur. Voor de beste resultaten wordt aangeraden het gerecht in de oven te zetten zodra het gewenste programma is gekozen.

2. Le funzioni Succès

	Functie	Aanbevolen bereiding voor ...	Niveau bakplaat	Inladen	N.B.
	Taarten	Zout of zoet gebak (zandtaartdeeg of bladerdeeg)	2	Koud	Voor bereiding op meerdere niveaus plaatst u de bakplaat op het 1° niveau en de roosters op het 3° en 5° niveau. Als de oven al warm is kunt u toch inladen.
	Plum-cake	Gebak op basis van bakpoeder (pound cake, gemarmerde koekjes, enz.)	2		
	Brioches	Gebak op basis van bakkersgist (brioches, amandeltaart enz.)	2		

De Succès bereidingen

3 ■ Het starten van een Succès bereiding

De gegevens Tijdsduur en Temperatuur zijn vastgestelde (niet veranderbaar).

- draai knop **B** tot aan de gewenste functie;
- Als de gewenste Succès bereiding is gekozen verschijnt het woord "AUTO" knipperend voor ongeveer 10 seconden.
- Vervolgens vertoont de display de resterende tijd tot het einde van de kooktijd.

Uitschakelen van de oven

Een opeenvolging van geluidssignalen geeft het **einde van de kooktijd** aan.

N.B.

Als u de oven niet zelf uitschakelt dan gaat hij uit als de temperatuur voldoende is gezakt.

Uitzetten "Demo Mode"

- Druk twee keer op de knop **A** 
- Draai knop **A**  tegen de klok in en vervolgens knop **A**  met de klok mee
- Druk op knop **A** 

De accessoires

De oven is voorzien van 5 inzethoogten (niveaus van 1 tot 5 van beneden naar boven genummerd) die afhangen van het soort gerecht dat u gaat bereiden.

De display vertoont de ovenstand die wordt aangeraden voor de beste resultaten.

De lek/bakplaat

Wordt gebruikt:

- als **opzetvlak voor ovenschotels** op een enkel niveau en voor "au bain marie" op het 2° niveau.
- als **bakplaat** (gebak, brioches, beignets enz.) op het 2° niveau;
- als **lekplaat voor druipend vet en jus**, in combinatie met een rooster (vlees, vis enz.); in dit geval wordt hij altijd op het eerste niveau geplaatst;
- als **opzetvlak voor ovenschotels of als bakplaat** voor bereiden op meer niveaus; in dit geval wordt hij op het 1° niveau geplaatst.

Wij raden af de bakplaat op het 4° of 5° niveau te gebruiken.

De roosters

Worden gebruikt:

- als opzetvlak voor ovenschotels voor bereiden op meer niveaus (3° hoogte voor bereiden op 2 niveau's en 3° en 5° hoogte voor bereiden op 3 niveaus);
- om vlees of vis op te leggen, in combinatie met de lekplaat voor het opvangen van jus; de rooster wordt op de 2° hoogte geplaatst;
- om diepvrieswaren op te leggen die ontdooid moeten worden, in combinatie met de lekplaat voor het opvangen van het water; in dit geval wordt hij op de 2° hoogte geplaatst.

N.B.

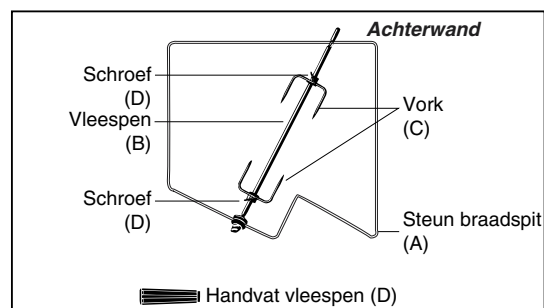
voor etenswaren van grote afmetingen (meer dan 8 kg.) wordt gebruik van de bakplaat aangeraden.

Het braadspit

Het braadspit bestaat uit een steun, een vleespen en een handvat.

Ga als volgt te werk:

- Plaats de steun van het braadspit (A) op de 3° hoogte;
- steek de vleespen door het midden van het stuk vlees dat u gaat braden en het stuk vlees op gelijke afstand van de uiteinden van de vleespen (B);
- bevestig het vlees met de vorken (C);
- bevestig de vorken in het vlees met de schroeven (D);
- plaats de vleespen op de steun, met de punt van de vleespen in het gat dat zich in de achterwand van de oven bevindt.



Het handvat, dat van isolerend materiaal is gemaakt, zorgt ervoor dat u zich niet brandt als u het braadstuk uit de oven haalt. Gedurende de kooktijd moet het handvat eraf worden geschroefd.

Plaats een lekplaat op de 1ste verdieping van de oven voor het opvangen van jus en vet, en breng de steun van het braadspit aan op de 3° hoogte .

Tabellen combinatie gerechten/ bereidingsfuncties

HOOFDGERECHTEN	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
	Zoet of zout gebak (bladerdeeg of zandtaartdeeg)	quiche lorraine, prei-quiche enz.	Krokant	220 °C	vorm op bakplaat
	Dikke pizza van brooddeeg	pizza, plat brood	Gistdeeg	220 °C	op bakplaat
	Pizza (ander deeg)		Krokant	220 °C	vorm op bakplaat
	pittig gebak	'cake' met olijven, tonijn enz.	Gebak (of multiniveau)	160 °C	vorm op bakplaat
	Rustieke taarten	kaastaart, salmon pie...	Gebak (of multiniveau)	200 °C	op bakplaat
	Terrine	terrine van vis, vlees, groenten, foie gras, enz.	Traditie	160 °C	vorm van terrine op bakplaat (bain-marie met reeds warm water)
	Ovenschotel	leverpastei van wild, zalmpurée, gepocheerde eieren enz.	Traditie	160 °C	schotel op bakplaat (bain-marie met water reeds warm)
	Soufflé	kaassoufflé, vissoufflé enz.	Multiniveau	200 °C	vorm op bakplaat
GROENTEN	Gegratineerde gerechten	oesters in de oven, toast met kaas, enz.	Grill	270 °C	op ovenrek of schotel op ovenrek
	Gerechten au gratin	aardappelschotel au gratin, uiensoep, lasagna, enz.	Gratin (of braden)	200-210 °C	schotel op bakplaat
	Gevulde groenten	aardappels, tomaten, courgets, kool, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat of vorm op bakplaat
	Gestoofde groenteschotel	sla, wortels, kool, enz.	Traditie	200 °C	cocotte op bakplaat
	Quiche	champignon- quiche, groentequiche, enz.	Traditie	160 °C	schotel of vorm op bakplaat (bain-marie met water reeds warm)
	Terrine	groenteterrine	Traditie	160 °C	vorm op bakplaat (bain-marie met water reeds warm)
	Soufflé	soufflé van asperges, tomaten, enz.	Multiniveau	200 °C	vorm op bakplaat
	Gerechten met een deegkorst	groenteschotel, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	In aluminiumfolie	truffels, enz.	Multiniveau	200 °C	aluminium verpakking op bakplaat
	Rijst	Pilaf	Traditie	180 °C	schotel op bakplaat

VLEES	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
	Gebraden gevogelte	kip, eend, haantje, kapoen.	Braden	210 °C	gevogelte op rooster
	Gevogelte aan het spit	kip, haantje	Braadspit	270 °C	vleespen van braadspit
	Braadstukken	varkensgebraad, kalfsgebraad, kalkoen, roastbeef, lamsbout, reebout, gefarceerde kalfsborst, enz.	Braden	210 °C	vlees op rooster
	braadstukken van grote afmetingen	hele lamsbout, grote kapoen of kalkoen enz.	Multiniveau	180 °C (op een derde van de braadtijd verlagen tot 160 °C)	vlees op bakplaat, regelmatig bedruipen met de jus
	Gesauteerd vlees in ovenschotel en traditionele gerechten	boeuf bourguignon, konijn alla cacciatora, gesauteerd kalfsvlees Marengo, gestoofd lamsvlees, kip a la basque, enz.	Traditie	190 °C	cocotte op bakplaat
	Grilleren	biefstuk, karbonaden, worstjes, vleesstokjes, kippenborst, enz.	Grill	300 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte)
	Vlees in deegkorst	filet van rundvlees à la Wellington, lamsbout in deegkorst, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat (voor grote stukken, verlagen tot 160 °C als het deeg gaar is)
	Gerechten met deegkorst	gevogelte met deegkorst, enz.	Multiniveau	240 °C	vlees op bakplaat of schotel op bakplaat
VIS	Gegrillde vis en aan satéstokjes	baars, makreel, sardine, zeebaarbeel, tonijn enz.	Grill	270 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte)
	Hele vissen (gefarceerd)	zeebrasem, karper enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Visfilets (met wijn of andere vloeistof)	zalm, schorpioenvis, kabeljouw, baars enz.	Traditie	200 °C	op bakplaat
	In aluminiumfolie	tong, schelpen saint jacques, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis in deegkorst (bladerdeeg of pasteideeg)	zalm, vis aan satéstokjes enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis au gratin	kabeljouw gegratineerd a la provençale enz.	gratin (of braden) (grillvoor bruin bakken)	200-210 °C 270 °C	schotel op bakplaat (of rooster voor bruin korstje onder de grill)
	Soufflé	schelpen Saint Jacques enz.	Multiniveau	200 °C	vorm op bakplaat
	Vis in zoute deegkorst	baars, karper enz.	Multiniveau	240 °C	vis op bakplaat of schotel op bakplaat

Tabellen combinatie gerechten/ bereidingsfuncties

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
GEBAK	Koekjes (zonder gist)	pan di spagna, lange vingers, opgerolde koekjes, Brownies,	gebak (of multiniveau)	200 °C	vorm op bakplaat
	Cake (met bakpoeder)	vruchtencake, gemarmerde cake, vier vierden, enz.	gebak (of multiniveau)	160 °C	vorm op bakplaat
	Vruchtentaart (zandtaartdeeg of bladerdeeg, met of zonder custard)	appeltaart, pruimentartaart, perentaart enz.	Krokant	220 °C	vorm op bakplaat
	Cheesecake		Krokant	200 °C	vorm op bakplaat
	Taarten van gistdeeg	suikertaart, vlaaien	Gistdeeg	180 °C	vorm op bakplaat
	Bereiding bodem voor vruchtentaarten (zandtaartdeeg)	taart met verse vruchten (aardbeien, frambozen, enz.)	Krokant	180 °C	taartvorm op bakplaat (bruine bonen in deegkorst)
	Gebakjes (bladerdeeg of zandtaartdeeg)	gebakjes met peer, enz.	Krokant	220 °C	vorm op bakplaat
	Beignets	profiterol, kleine soesjes, appelbeignets, paris brest, saint honoré, enz.	gebak (of multiniveau)	190 °C	op bakplaat
	Bladerdeeg	appelstrudel, rustieke taart, pastetjes enz.	gebak (of multiniveau)	200 °C	op bakplaat
	Kleine gebakjes (bakkersgist)	croissants, suikertaarten, brioches, kleine savarin gebakjes enz.	Gistdeeg	180 °C	op bakplaat
	Groot gebak (bakkersgist)	kougloff, brioches, panettone, zoet brood,...	Gistdeeg	160 °C	op bakplaat of vorm op bakplaat
PATISSERIE	Koekjesdeeg	gebakjes in papieren cups, lepelkoekjes, enz.	gebak (of multiniveau)	180 °C	op bakplaat
	Zandtaartdeeg	zandkoekjes, sprits, biscuits, enz.	gebak (of multiniveau)	200 °C	op bakplaat
	Bladerdeeg	verschillende soorten feuilleté-gebak, enz.	gebak (of multiniveau)	200 °C	op bakplaat
	Bitterkoekjes, kokosballetjes	kokoskoekjes, amandelkoekjes	gebak (of multiniveau)	180 °C	op bakplaat
	Gistdeeg	mini-brioches, mini-croissants, enz.	Gistdeeg	180 °C	op bakplaat
	Wit schuimgebak		wit schuimgebak(of multiniveau)	70 °C	op bakplaat
DESSERT	Enigszins gebruind schuimgebak		enigszins gebruind schuimgebak (of multiniveau)	110 °C	op bakplaat
	Pudding	broodpudding, rijstpudding	gebak (of multiniveau)	190 °C	vorm op bakplaat
	Crèmes en flan. Griesmeel dessert	crème caramel, crème brûlée, chocolade flan, enz.	gebak (of multiniveau)	160 °C	Vorm of ovenschotel op bakplaat (bain-marie op bakplaat)
	Rijstdesserts	rijst à la condé, rijst impératrice, enz.	gebak (of multiniveau)	180 °C	vorm op bakplaat
FRUIT	Soufflé	soufflé met likeur, soufflé met fruit, enz.	gebak (of multiniveau)	200 °C	vorm op bakplaat
	Gevulde vruchten of in aluminiumfolie	gestoofde appels enz.	Multiniveau	200 °C	vorm of aluminium bak op bakplaat
	Vruchten au gratin (met zabaione)	verse vruchten au gratin	Grill	270 °C	schotel op rooster

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
VAN ALLES	Yoghurt		Traditie	50 °C	schotel op bakplaat
	Droge etenswaren	champignons, kruiden, fruit of groenten in schijven, enz.	Multiniveau	60 °C	op rooster
	Pasteuriseren	potjes met vruchten op sap, enz.	Steriliseren (of multiniveau)	130 °C	potjes op bakplaat
	Opwarmen van de gerechten	vooraf gekookte schotels (thuis gekookt of industriële productie)	Opwarmen van gerechten (of multiniveau)	140 °C	schotel op bakplaat
	Zelf gebakken brood		Multiniveau	260 °C voor 10 minuten, 210 °C tot einde kooktijd	op bakplaat

1. Nuttige tips voordat u pyrolyse gaat uitvoeren

- Verwijder opgehoopt vuil en vooral wat erg is aangekoekt, om te vermijden dat er vlammen of rook ontstaan.
- **Haal alle accessoires uit de oven voordat u aan een pyrolysebeurt begint.** Zij zouden kunnen vervormen en/of verkleuren door de uiterst hoge temperatuur.
- Laat geen keukendoek op het handvat van de oven hangen.
- wanneer de temperatuur in de zone van de elektrische onderdelen van het apparaat de veiligheidswaarde heeft bereikt is het niet mogelijk de functie "Fast clean" te starten. Op de display zult u "HOT" zien staan. U moet wachten totdat de ventilator uitgaat voordat u "Fast clean" opnieuw kunt starten.
- **Belangrijk: voor de beste resultaten van het reinigen raden wij aan de pyrolyse uit te voeren met de kookplaat uit**

2. Functivering

Draai knop **B** naar rechts tot aan .

De automatische reinigingscyclus treedt in werking voor een vooringestelde tijdsduur van 1h30.

- U kunt echter de tijdsduur van de cycle veranderen van 1 tot 2 uur) naar gelang de vuilheidsgraad van de oven. Ga als volgt te werk:
 1. Draai knop **A** voor het instellen van de gewenste tijdsduur.
 2. druk op knop **A** voor het bevestigen van de programmering.
- U kunt ook een tijdsduur van de pyrolyse met uitgestelde start programmeren (zie de paragraaf " programmeren van een kooktijd met uitgestelde start ").

Als de temperatuur in de oven hoog genoeg is **wordt de deur geblokkeerd** en gaat het controlelampje  automatisch aan: Vanaf dit moment is het niet meer mogelijk de instellingen van tijdsduur, einde en timer te veranderen.

Als de temperatuur in de oven voldoende is gedaald wordt de deur gedeblokkeerd en gaat het controlelampje  uit.

Een geluidssignaal, vergezeld van het woord "end", geeft het einde van de cycle aan.

- Druk op knop **A** voor het afzetten van de geluidssignalen.
- Zet knop **B** op 0 voor het verwijderen van het woord "end".

3. Belangrijke aanwijzingen:

- **De bereikbare onderdelen kunnen heet worden: houd kleine kinderen op een afstand**
- Vermijd het email te krassen met harde voorwerpen (b.v. een mes)
- Gebruik geen schoonmaak- of schuurmiddelen.
- Vermijd dat er tijdens het reinigen water in de gaten van de deur terecht komt.
- Het is mogelijk dat u door het glas van de ovendeur enkele deeltjes ziet opvonken gedurende het carboniseren door middel van de pyrolyse, doordat ze in contact komen met de weerstanden: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

Na de pyrolysecyclus moet u wachten tot de oven helemaal is afgekoeld voordat u het overgebleven stof, veroorzaakt door het verpulveren van de spetters, gaat verwijderen met een vochtige spons.

Voor het versnellen van de voorverwarming en het besparen van energie raden wij aan direct na het koken een pyrolysebeurt te starten.

WAT TE DOEN ALS ...

... er veel rook uit de oven komt:

- controleer of de juiste functie is gekozen voor de soort bereiding die u wenst;
- controleer of de temperatuur die vertoond wordt (indien door de gebruiker veranderd) niet te hoog is;
- Kijk hoe vuil de oven is en maak hem eventueel schoon. achtergebleven etensrestjes die verkoold zijn kunnen rook en brandlucht veroorzaken.

... de ventilator van de oven blijft werken als de bereiding is afgelopen:

- De ventilator staat automatisch stil zodra de temperatuur in de oven voldoende is afgekoeld.

... de display vertoont een codenummer zoals b.v. ERxx

De oven is voorzien van een autotest-systeem: als er een storing optreedt vertoont de display een codenummer met twee cijfers als volgt: **ERxx**.

Bel uw handelaar of een erkende installateur (zie Technische Handleiding) met vermelding van:

- het codenummer en het registratienummer van het apparaat (deze zijn aangegeven op het garantiebewijs);
- het codenummer van de storing.

Vom Kohlenherd vergangener Tage zu den modernen Geräten mit Digitalfunktion der heutigen Zeit: Die Firma Scholtès hat es in 80 Jahren Tätigkeit verstanden, eine Philosophie der "von Hand" gefertigten Gegenstände zu bewahren, die nach wie vor ihr bezeichnender Charakterzug und Pluspunkt ist.

Alle Produkte der Marke Scholtès bieten eine gelungene Verbindung von anspruchsvollem, eleganten Design und einem technologischen Gehalt, der unbestritten aus Leistung und Innovation besteht.

Dieses Dokument wurde unter wertvoller Mithilfe von Philippe Rogé hergestellt, einem kulinarischen Experten hohen Prestiges, der im Versuchsteam unserer Firma tätig ist.

Sie finden in dieser Bedienungsanleitung zahlreiche Hinweise; wir empfehlen Ihnen, sie zu befolgen, um völlig die Erfahrung unseres Chefs zu nutzen und so stets optimale Ergebnisse zu erzielen.

Die Bedienungsanleitung beschreibt detailliert die Funktionen, mit denen das Gerät ausgestattet ist. Sie finden hier außerdem kulinarische Ratschläge, die es Ihnen erlauben werden, die Leistungen dieses Backofens bestmöglichst zu nutzen.

Die Bedienungsanleitung enthält alle notwendigen Informationen zu Aufstellung, Anschluss und Instandhaltung des Gerätes sowie wichtige Empfehlungen.

Viel Spaß beim Kochen mit SCHOLTES

Inhaltsverzeichnis

Hinweise	49
Installationsanleitungen	50-53
Merkmale der Brenner und Düsen	54
Das Kochfeld	55
Zu verwendendes Kochgeschirr	56
Technische Merkmale	56
Reinigung und Pflege des Herdes	57
Die Schalterblende	58
Einstellung der Uhrzeit	58
Die Minutenuhr	58
Die Garvorgänge Création	59-60
Programmierung	61-62
Die Garvorgänge Succès	63-64
Ausschaltung des Vorführmodus "Demo Mode"	64
Zubehör	65
Zuordnungstabelle	
Gerichte/Garfunktionen	66-67
Pyrolyse-Selbstreinigung	68
WAS TUN, WENN	69

Um die Leistungsfähigkeit und Sicherheit dieses Gerätes zu gewährleisten, bitte folgendes beachten

- wenden Sie sich ausschließlich an unsere autorisierten Service-Stellen
- verlangen Sie, daß nur Original-Ersatzteile verwendet werden

- 1 Dieses Gerät wurde für den Gebrauch in Haushalten und den Einsatz professioneller Art konzipiert.**
- 2 Diese Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild- der Matrikelnummer des Gerätes abgebildet sind.**
- 3 Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen 2 Unterschränke)**
- 4 Vor Gebrauch des Gerätes lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise bitte aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, des Gebrauchs und der Wartung liefern. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.**
- Nach Entfernen der Verpackung überzeugen Sie sich bitte von der Unversehrtheit des Gerätes. Im Zweifelsfall raten wir, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern auf, denn sie stellen eine große Gefahrenquelle dar.
- Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden kann.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Vor Anschluß des Gerätes kontrollieren Sie bitte, daß die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich davon, daß die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- Bei der Installation muß ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktöffnungswiderstand von 3 mm oder höher vorgesehen werden.
- Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Derselbe muß bei der Gelegenheit auch überprüfen, daß der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adpatern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, daß die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unnötigerweise eingeschaltet. Schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
- 13 Öffnungen und Schlitze für Belüftung und Wärmeableitung dürfen nicht verstopft sein.**
- Das Versorgungskabel dieses Gerätes darf vom Benutzer nicht ausgetauscht werden. Sollte das Kabel beschädigt sein, oder sollte es ausgetauscht werden müssen, dann wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller beauftragte Kundendienststelle.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Beheizung von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Die Verwendung eines jeden Elektro-Gerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:
 - Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
 - benutzen Sie das Gerät nicht barfuß;
 - verwenden Sie keine Verlängerungen, es sei denn mit besonderer Vorsicht;
 - ziehen Sie den Stecker nicht am Versorgungskabel oder sogar an dem Gerät selbst aus der Steckdose;
 - setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.);
 - lassen Sie das Gerät nicht von unbeaufsichtigten Kindern oder unbefugten Personen benutzen.
- Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers, oder durch Abschalten des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.
- Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Versorgungskabels, nach Herausziehen desselben aus der Steckdose, unbrauchbar machen. Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, die das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.
- Stellen Sie keine wackligen oder verformten Töpfe auf die Brenner und auf die Elektroplatten, um Unfälle durch Umkippen derselben zu vermeiden. Stellen Sie Stieltöpfe so auf die Kochstelle, daß ein zufälliges Anstoßen vermieden wird.
- Einige Geräteteile, insbesondere die Elektroplatten, bleiben auch nach dem Ausschalten noch lange heiß. Achten Sie darauf, diese nicht zu berühren.
- Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin ...) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- Achten Sie bitte darauf, daß bei Benutzen von kleinen Elektrohaushaltsgeräten in Kochstellennähe das Versorgungskabel nicht mit heißen Herdteilen in Berührung kommt.
- Vergewissern Sie sich stets, daß sich die Reglerknöpfe auf Position "•"/"i" befinden, wenn sich das Gerät nicht in Gebrauch befindet.
- 24 Während das Gerät in Betrieb ist, können die Heizelemente und einige Stellen an der Ofentür sehr heiß werden. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- 25 Gasgeräte benötigen eine ordnungsgemäße Belüftung um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Vergewissern Sie sich deshalb davon, daß bei der Installation die im Abschnitt "Aufstellung" aufgeführten Anforderungen gegeben sind.**
- Die Glasabdeckung (nur an einigen Modellen) kann bei Überhitzen springen, alle Brenner oder eventuelle Elektroplatten müssen demnach ausgeschaltet werden, bevor diese Abdeckung heruntergeklappt wird.
- Wenn Sie den Herd auf einen Sockel stellen, achten Sie darauf, daß das Gerät nicht herunter rutschen kann.
- 28 Zur Beachtung:** Verwenden Sie das untere Fach auf keinen Fall als Lagerstätte für feuergefährliches Material.
- Die internen Flächen des Wärmefachs (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.

Installationsanweisungen

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fachinstallateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

Wichtig: Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muss bei stromlosem Gerät vorgenommen werden.

Die Geräte sind werkseitig ausgelegt (siehe Typenschild und Gastypenschild) für:

Erdgas Kategorie I2E+ für Belgien;

Flüssiggas Kategorie I3+ für Belgien;

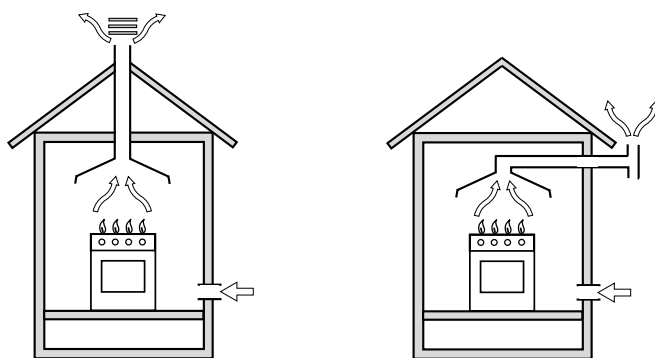
demnach erübrigt sich eine weitere Einstellung der Gasart.

Vorschriftsgemäße Bedingungen

Wichtig: Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen und in Übereinstimmung mit den geltenden Normenvorschriften NBN D51-003 und NBN D51-001 (für Belgien) installiert und in Betrieb genommen werden.

Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

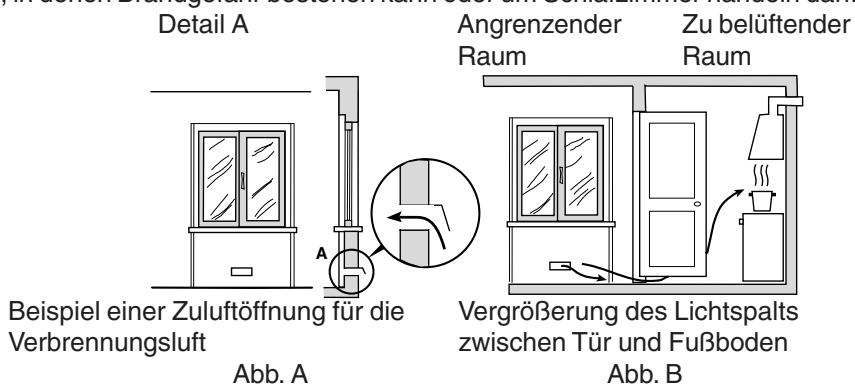
- a) Der Raum muss mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei der Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen .



In Abzugsschächte oder Kamine mit
Abzweigungen
(ausschließlich für Kochgeräte bestimmt)

Direkt ins Freie

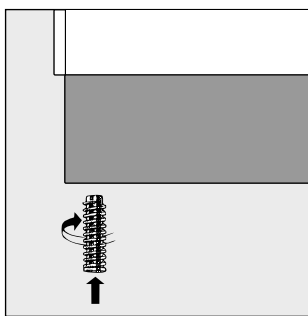
- b) Der Raum muss mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten. Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einem Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm^2 verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muss, dass eine unbeabsichtigte Verstopfung vermieden wird (Abb.A), oder auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht, wie oben angegeben, versehen sind, bei denen es sich nicht um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann oder um Schlafzimmer handeln darf. (Abb.B)



- c) Werden mehrere Gasflammen gleichzeitig für längere Zeit benutzt, könnte sich eine zusätzliche Belüftung als notwendig erweisen, wie z.B. durch Öffnen eines Fensters oder durch eine noch stärkere Belüftung, die die Leistung mechanischer Belüftungssysteme, falls vorhanden, optimiert.

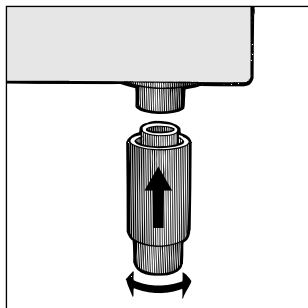
Nivellieren (nur an einigen Modellen)

Zur Nivellierung des Gerätes verwenden Sie bitte die im Beipack mitgelieferten Regulierfüßchen, die bei Bedarf in ihre in den Bodenecken des Gerätes befindlichen Sitze einzuschrauben sind.



Montage der Füße (nur an einigen Modellen)

Die mitgelieferten Füße sind unter dem Herdboden einzustecken.



Installation des Herdes

Das Gerät kann neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die des Kochfeldes nicht überragt. Die mit der Rückwand des Herdes in Berührung stehende Wand muss aus nicht brennbarem Material sein. Während der Herd in Betrieb ist, kann die Rückwand desselben eine um **50°C** höhere Temperatur als die der Raumtemperatur erreichen. Um eine korrekte Installation des Herdes zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- Die angrenzenden Schränke, deren Höhe die des Kochfeldes überschreiten, müssen einen Abstand von mindestens 600 mm vom Rand der Kochmulde aufweisen.
- Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm.
- Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, muss beim Anbringen desselben ein Abstand von mindestens 700 mm vom Kochfeld eingehalten werden. Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke müssen einen Abstand von mindestens 420 mm vom Kochfeld einhalten (Abb.C - Abb. D).

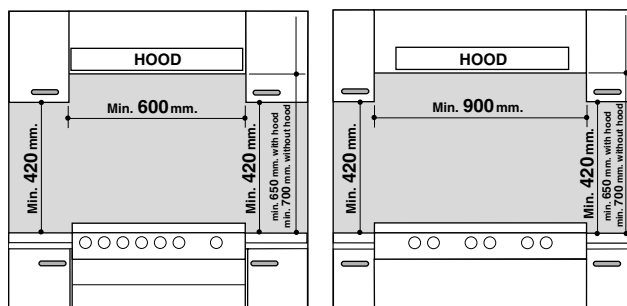


Abb. C

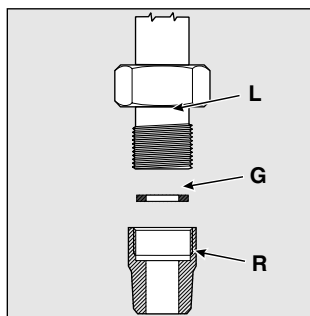
Abb. D

Gasanschluss

Der Anschluss des Gasherdes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muss gemäß den Richtlinien NBN D04-002 durchgeführt werden und nur, nachdem man sich vergewissert hat, dass er auf die Gasart, mit der er betrieben wird, eingestellt ist. Andernfalls sind die im Absatz "Anpassung an die verschiedenen Gasarten" enthaltenen Anweisungen zu befolgen. Der Anschluss ist mittels eines:

- starren Rohres (Norm NBN D51-003) oder
- mittels eines einteiligen, und mit Anschlussverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.

Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (Marke A.G.B.) zu installieren. Der Gasherd ist für den Anschluss an eine Erdgasleitung ausgerüstet; am Ende "L" des Gasherd-Versorgungsrohres befindet sich ein konisches Gewindeanschlussstück "R" ISO7-1 (1/2 Gas) sowie eine Dichtung "G". Dieses Anschlussstück darf nicht abmontiert werden. Sollte sich ein Ersatz, oder eine Demontage des Anschlussrohres (Flexrohr oder starres Rohr) als erforderlich erweisen, muss das Anschlussstück "R" mittels eines Flachschrüssels an der Gasleitung blockiert werden, bevor Sie beginnen, die Schraubenmutter des Metallrohres zu lösen. Dies um ein Mitnehmen des Anschlussstückes "R" und demzufolge einen Gasverlust in Höhe der Schraubenmutter "L" zu vermeiden. Der Gasherd ist so ausgerüstet, dass er sowohl an seiner rechten als auch an seiner linken Seite an die Gasleitung angeschlossen werden kann. Zur Umrüstung des Anschlusses ist die Verschlusschraubenmutter zu versetzen und die Dichtung durch die mitgelieferte zu ersetzen.



Anschluss mittels eines mit Anschlussverschraubungen versehenen starren Rohres

Der Anschluss an die Gasleitung muss so vorgenommen werden, dass das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.

Anschluss mittels eines einteiligen Schlauches

Den schon am Gerät vorhandenen Schlauchanschluss entfernen. Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylinderförmigen 1/2 Gas-Gewindezapfen. Es sind ausschließlich Schläuche und Dichtungen zu verwenden, die den geltenden Normen entsprechen. Beim Verlegen dieser Schläuche muss darauf geachtet werden, dass sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Nach erfolgtem Anschluss vergewissern Sie sich, dass der Inox-Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt oder eingeklemmt wird.

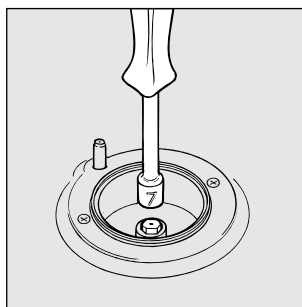
Kontrolle auf Dichtheit

Wichtig: Nach fertiggestellter Installation die Dichtheit aller Anschlüsse überprüfen, wobei eine Seifenlösung und nie eine Flamme zu verwenden ist.

Anpassungen an die verschiedenen Gasarten

Wird der Gasherd mit einer anderen Gasart betrieben, als die, für die er vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem auf der Abdeckung angebrachten Etikett), ist wie folgt vorzugehen:

- a) das werkseitig installierte Anschlussstück "R" mit dem im Beipack "Zubehör" befindlichen Schlauchanschluss und einer entsprechenden, neuen Dichtung "G" ersetzen.
- b) Austausch der Kochfeld-Brennerdüsen:
 - Die Kochfeldroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen.
 - Die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels abschrauben (siehe Abb.), und durch die entsprechenden der neuen Gasart (siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen") ersetzen.



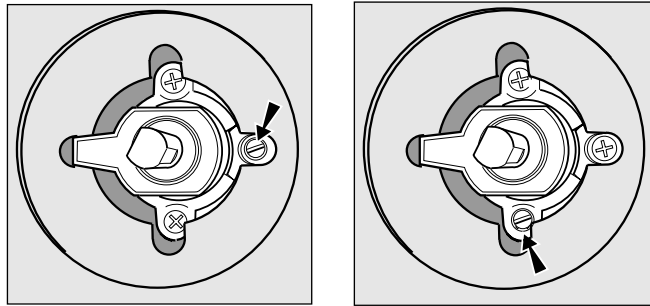
- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- c) Brenner-Minimumeinstellung:
- Drehen Sie den Brenner auf Minimum;
 - ziehen Sie den Reglerknopf ab, verstellen Sie nun die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.
- NB.:** Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme bei Drehen des Reglerknopfes von Groß (Maximum) auf Klein (Minimum) nicht erlischt.
- d) Einstellung der Brenner-Primärluft:
- An den Brennern ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

Minimumeinstellung des Gasbackofenbrenners

- b) Drehen Sie den Backofenbrenner auf Minimum;
- drehen Sie den Reglerknopf demnach auf **Min**, nachdem Sie ihn für 10 Minuten auf Position **Max** haben brennen lassen;
 - ziehen Sie den Reglerknopf ab;
 - nehmen Sie die an der Frontblende befestigte Diskette ab;

- verstellen Sie nun die seitlich der Thermostatenstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird (die Flamme kann durch die Längslöcher des Backofenbodens überwacht werden);

NB: Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.



- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme des Brenners bei raschem Drehen des Reglerknopfes von Groß (Maximum) auf Klein (Minimum) nicht erlischt.

Einstellung der Backofenbrenner-Primärluft

Eine Einstellung der Primärluft ist nicht erforderlich.

Achtung

Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem im Düsenbeipack befindlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

Anmerkung

Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss am Zuleitungsrohr ein geeigneter, den einschlägigen inländischen Normen für "Druckregler für Gasleitungen" entsprechender Druckregler installiert werden.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Das Versorgungskabel muss so verlaufen, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Bevor der Anschluss vorgenommen wird, vergewissern Sie sich, dass:

- das Druckminderventil und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten (siehe Typenschild);
- die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- die Steckdose oder der allpolige Schalter bei installiertem Herd leicht zugänglich ist.

N.B.: Verwenden Sie keine Zwischenstecker, Adapter oder Abzweigungen, da sich diese überhitzen oder Brand verursachen könnten.

Merkmale der Brenner und Düsen

Tabelle 1

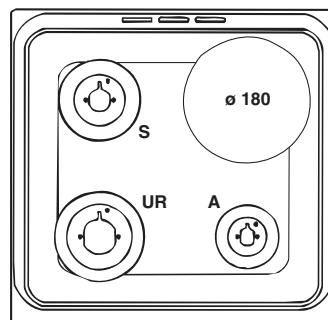
Brenner	Durchmesser (mm)	Wärmeleistung kW (p.c.s.*)		Flüssiggas				Erdgas		
				By-pass 1/100 (mm)	Düse 1/100 (mm)	Menge* g/h		Düse 1/100 (mm)	Menge* l/h	
		Nom.	Red.			***	**		G20	G25
Schnellbrenner (Groß) (UR)	100	3,30	0,7	41	91	240	236	123	314	365
Mittelstarker Brenner (Mittel) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	210
Hilfsbrenner (Klein) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	111
Versorgungs- druck	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 15 25	25 15 30

* Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas

** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Flüssiggas P.C.S. = 37,78 MJ/m³



Das Kochfeld

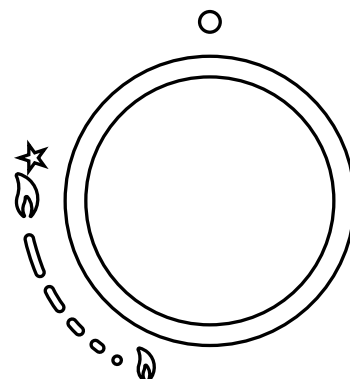
! Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

Betrieb der Gasbrenner für alle Gasarten Einstellung der Brenner

Durch die übergangslose Einstellung können die Brenner mühelos an die verschiedenen Topfdurchmesser und Heizvorgänge angepasst werden.

Zur Einstellung der Brenner muss der Regler gedrückt und soweit entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht werden, dass die Markierung auf dem Regler folgenden Symbolen gegenüberliegt:

- schwarzer Punkt: Brenner aus
-  große Flamme: Brenner ein
-  kleine Flamme: Sparbetrieb



Die Zündung Ihrer Kochfeldbrenner erfolgt per "Einhandbedienung". Es genügt, auf den Schalterknopf zu drücken und ihn dann gleichzeitig nach links zu drehen: Die hierbei erzeugten Funken bewirken die Zündung des Brenners. Nach Austreten der Flamme ist noch für ca. 3-4 Sekunden **ein ausreichender Druck** auf den Schalterknopf beizubehalten, bis die Zündung des Brenners, durch die die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung bewirkt wird, erfolgt. Sollte die Flamme während des Garvorgangs unbeabsichtigter Weise erlöschen, spricht die Sicherheitsvorrichtung an: Die Gaszufuhr wird automatisch unterbrochen. Zur erneuten Zündung des Brenners verfahren Sie genau so, wie oben geschildert.

Anmerkung: Bei einem Stromausfall kann der Brenner auch mittels eines Streichholzes gezündet werden. Drehen Sie hierzu den Schalterknopf und halten Sie ihn so wie oben bereits erwähnt noch für kurze Zeit gedrückt.

Hinweis: Sollte die Flamme unbeabsichtigt erloschen, drehen Sie den Schalterknopf auf Position 'AUS' und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

Verwendung der Blitz-Kochplatte mit integrierter Schutzfunktion

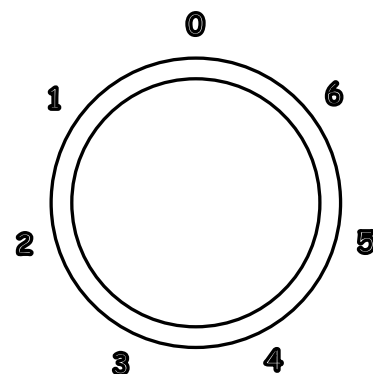
Die Platte heizt sich konstant auf, wobei die Schutzfunktion verhindert, dass sie bei zu langem oder falschem Gebrauch (leerer oder deformierter Topf) überhitzt.

Bei der Verwendung der Kochplatte mit Schutzfunktion sollte sofort die Höchststufe gewählt werden (6), um einen beinahe sofortigen Temperaturanstieg zu erhalten. Sobald sich die Kochplatte erwärmt, können Sie den Schalter auf eine niedrigere Stufe drehen.

Die Kochplatte heizt sich nach Unterbrechung der Stromzufuhr noch für weitere ca. 10 Minuten auf: Es ist also sinnvoll, die Kochplatte vor Ende des Kochvorgangs auszuschalten. Kochplatten mit Schutzfunktion zeichnen sich durch einen sehr schnellen Temperaturanstieg auf der Höchststufe (6) aus.

Der Drehschalter der Schnellkochplatte mit integriertem Sicherheitsschutz besitzt 6 Stufen. Nachfolgend werden die einzelnen Einstellungen erläutert:

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Garen von Gemüse, Fisch
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen
4	Braten (mäßige Hitze)
5	Braten (starke Hitze)
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen



Benutzungshinweise

- Die **Auflageroste** der kombinierten oder Vollgas-Kochfelder sind nicht für die Verwendung von **Gefäßen mit konkaven oder konvexen Böden** bestimmt.
- Dennoch empfehlen wir Ihnen, stets **einen Brenner zu benutzen, der optimal mit der Größe des Gefäßes übereinstimmt**, sodass die Flamme nicht größer ist als der Boden, denn sie soll nur den Boden erhitzen.
- **Keine instabilen oder verformten Töpfe bzw. Pfannen** auf den Brennern oder Kochplatten erhitzen, denn sie können leicht umkippen.
- Stets darauf achten, dass die Bedienungsknöpfe auf der Position "O" stehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Sobald eine Flüssigkeit im Topf zu kochen beginnt, eine niedrigere Stufe einstellen.

Brenner	Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Schnellbrenner (UR)	24 - 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 - 20
Hilfsbrenner (A)	10 - 14

Achtung

Einige Modelle sind mit einem Reduzierring bestückt. Verwenden Sie diesen nur für den Hilfsbrenner, und nur dann, wenn Kochgeschirr mit einem Durchmesser von unter 12 cm eingesetzt wird.

Technische Merkmale

Nutzabmessungen des Backofens :

Breite cm 43

Tiefe cm 43

Höhe cm 30,5

Nutvolumen des Backofens:

Liter 56

Nutzabmessungen des Geschirrwagens:

Breite cm 46

Tiefe cm 42

Höhe cm 8,5

ENERGIE-ETIKETT

Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen

Norm EN 50304

Energieverbrauch Natürliche Konvektion Heizfunktion:  Statisch

Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion Heizfunktion:  Braten

Versorgungsspannung und -frequenz:

siehe Typenschild

Brenner:

einstellbar auf alle auf dem Typenschild genannten Gasarten



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 90/396/EWG vom 29.06.90 (Gas) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Reinigung und Pflege des Gasherdes

Vor jeder Reinigung und Pflege muss der Gasherd vom Stromnetz getrennt werden. Um eine lange Lebensdauer des Gasherdes zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei, dass :

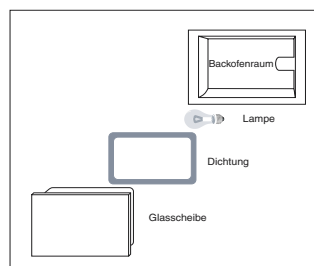
- **zur Reinigung keine Dampfgeräte benutzt werden dürfen.**
- die emaillierten und selbstreinigenden Teile mit lauwarmem Wasser, ohne Zusatz von Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln, die diese Teile beschädigen könnten, zu reinigen sind;
- der noch lauwarme Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und sorgfältig abgetrocknet wird;
- die Flammenkränze regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt und von Verkrustungen befreit werden; bei den mit automatischer Zündung versehenen Kochfeld die Spitzen der elektronischen Zündvorrichtungen häufig sorgfältig gereinigt werden müssen, wobei zu kontrollieren ist, dass die Löcher der Flammenkränze nicht verstopft sind;
- auf den Inoxstahlteilen Flecken hinterbleiben können, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Wir empfehlen deshalb, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden.
- die mit Glasabdeckung versehenen Modelle mit lauwarmem Wasser zu reinigen und raue Tücher oder Scheuermittel zu vermeiden sind.
- reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerschlagen des Glases zur Folge haben können.

NB: Die Glasabdeckung darf nicht heruntergeklappt werden, wenn die Gasflammen oder die Elektroplatten noch heiß sind. Trocknen Sie eventuell auf der Herdabdeckung befindliche Flüssigkeiten, bevor Sie sie aufklappen.

Wichtig: Kontrollieren Sie bitte regelmäßig die Beschaffenheit des Gasanschlussschlauches; sobald dieser eine Anomalie aufweisen sollte, ist er zu ersetzen. Es ist ratsam, ihn auf jeden Fall einmal im Jahr auszutauschen.

Austausch der Lampe im Ofenraum

- Vor diesem Eingriff ist der Backofen entweder durch Herausziehen des Steckers oder durch Abschalten des zum Anschluss des Gerätes an die Hausanlage verwendeten Schalters stromlos zu machen.
- Nehmen Sie unter Zuhilfenahme eines schmalen und flachen Werkzeuges (Schraubenzieher, Löffelgriff usw.) die Glasabdeckung ab.
- Schrauben Sie die Lampe aus und ersetzen Sie sie durch eine neue gleicher Eigenschaften und Bauform.
 - Spannung 230/240 V
 - Leistung 15 W
 - Sockel E 14
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an; achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird.

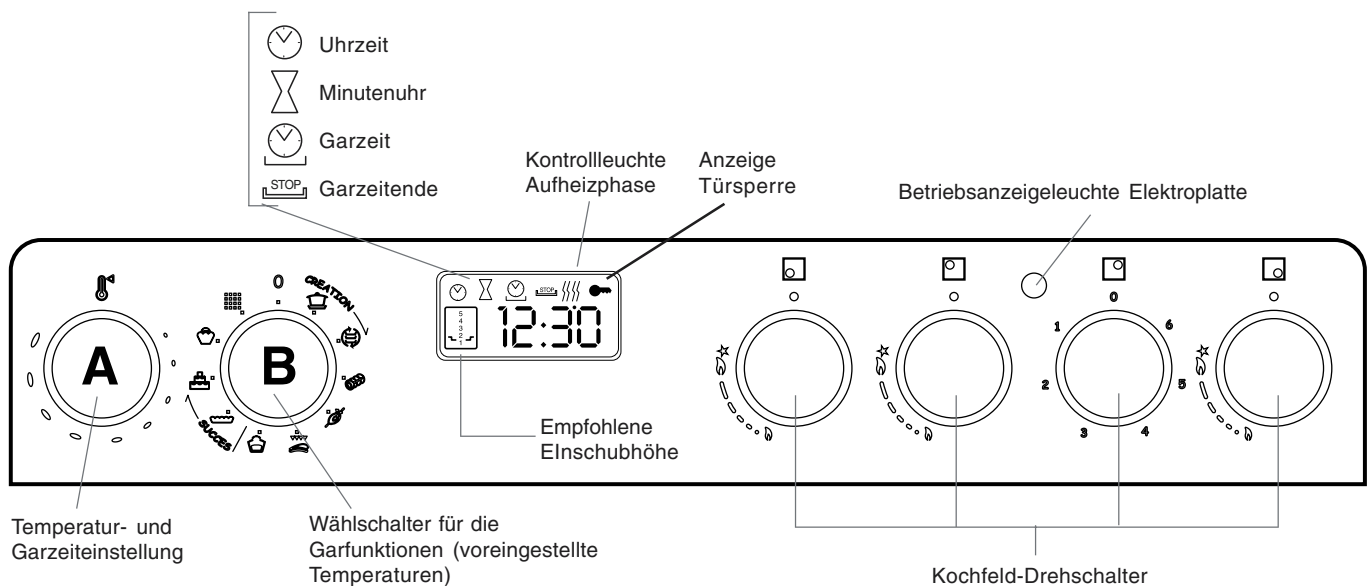


Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn auszuwechseln.

NB: Dies darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

Schalterblende



Mit Hilfe des Drehschalters **A** kann die Uhrzeit, die Temperatur, die Minutenuhr, die Dauer und/oder das Ende der Garzeit bzw. der Pyrolyse eingestellt werden.
Mittels des Schalters **B** können die verschiedenen Garfunktionen gewählt werden.

Einstellung der Uhrzeit

Sobald das Gerät elektrisch eingeschaltet wird, erscheint auf dem Display die Blinkanzeige 0:00. Zum Einstellen der Uhrzeit verfahren Sie wie folgt:

				Hinweise
Schalter drehen, um die Uhrzeit einzustellen.	Schalter zur Bestätigung drücken	Blinkt die Minutenanzeige ? Schalter drehen, um die Minuten einzustellen.	Schalter zur Bestätigung drücken	Zum Einstellen der Uhr auf Sommer/Winterzeit oder nach einem Stromausfall: Drehen Sie den Schalter A, woraufhin das Symbol aufleuchtet. Gehen Sie dann wie zuvor beschrieben vor.

Hinweis

Eine Änderung der Uhrzeiteinstellung kann nur bei ausgeschaltetem Backofen (und nicht während des Garvorgangs bzw. der Programmierung) vorgenommen werden.

Die Minutenuhr

Die **Minutenuhr**, die durch das Symbol gekennzeichnet ist, **funktioniert unabhängig vom Backofen**. Sie ist wie folgt einzustellen:

				Hinweis
Schalter drehen, um das Symbol der Minutenuhr aufleuchten zu lassen	Schalter drücken, um Zugang zu den Einstellungen zu erhalten.	Schalter drehen, um die Garzeit einzustellen (von 0 bis 23 Stunden und 59 Minuten).	Schalter zur Bestätigung der Einstellung drücken	

Akustische Signale weisen darauf hin, dass der Timer abgelaufen ist. Drücken Sie den Schalter A, um das Tonsignal abzustellen.

Hinweis

Während der Garvorgänge Succès kann die Minutenuhr nicht eingestellt werden.

Die Garvorgänge Création

1. Einführung

Für jedes Gericht, das Sie zubereiten, regelt der Backofen nur die wesentlichen Parameter, die über das Gelingen eines Rezeptes - sei es einfach oder anspruchsvoll - entscheiden. Temperatur, Wärmequelle, Feuchtigkeitsgrad und Umluft werden automatisch kontrolliert.



Dieses Kapitel wurde unter wertvoller Mithilfe unseres **kulinarischen Beraters** verfasst. Wir möchten Sie einladen, seine Ratschläge zu befolgen, damit Sie von seiner Erfahrung profitieren können und stets optimale Garergebnisse erzielen.

Die empfohlenen **Garfunktionen**, **Temperaturen** und **Einschubhöhen** basieren auf der Erfahrung und dem Können unseres Experten und erlauben Ihnen, immer wieder hervorragende Gerichte zu zaubern.

Für jede Funktion wird in der nachfolgenden Tabelle angegeben, ob das Gargut in den kalten oder vorgeheizten Backofen einzuschieben ist. Das Einhalten dieser Angaben sichert ein optimales Garergebnis zu.

Während der Vorheizphase blinkt die Kontrollleuchte . Sobald die gewünschte Gartemperatur erreicht wird, schaltet die Anzeige  auf Dauerlicht.

Welche Temperatur empfohlen wird, hängt von der jeweils gewählten Garart ab. Sie können die Temperatur jedoch auch ändern, um sie an Ihr spezielles Rezept anzupassen (siehe nachfolgende Seite).

Es besteht auch die Möglichkeit, die **Garzeit** mit **sofortigem** oder **verzögertem** Start einzustellen (siehe nachfolgende Seite).

2. Die Funktionen Création

	Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	Einschubhöhe Fettpfanne/Bac- kblech	Einschubhöhe Bratrost 1	Einschubhöhe Bratrost 2	Einschieben	Hinweis
	Statisch	Langsames Garen (Rindfleisch, Gulaschgerichte usw.) oder Kochen im Wasserbad (Terrinen, Creme usw.)	2			vorgeheizt	Zum Kochen im Wasserbad, können Sie das Wasser direkt in die Fettpfanne gießen.
	Heißluft	Gleichzeitiges Backen mehrerer Gerichte auf 2 oder 3 Ebenen ohne Vermischung von Geruch oder Geschmack; Kuchen (außer den unter Torten/Brioche angeführten): Gebäck, Pfundkuchen, Biskuit usw.	1	3	5 (falls auf 3 Ebenen gebacken wird)	vorgeheizt	Falls Sie nur ein Gericht backen sollten, schieben Sie die Fettpfanne/das Backblech auf Einschubhöhe 2.
	Braten	Braten (weißes oder rotes Fleisch) und Gratin	1	2		kalt	Die empfohlene Temperatur garantiert eine perfekte Garzeit und verhindert Rauchbildung. Die Fettpfanne auf die 2. Einschubhöhe schieben, falls das Fleisch auf einer Unterlage liegt.
	Drehspieß*	Braten – weißes oder rotes Fleisch	1	3 (Drehspieß)		kalt	Wir empfehlen, 200°C nicht zu überschreiten.
	Grill	Rindersteak, Fisch, Gegrilltes, im Teller überbackene Gerichte usw.	1	Die Höhe ist von der Größe des Grillgutes abhängig		vorgeheizt	Wir empfehlen die Einstellung auf Position MAX.
	Hefeteig-Funktion	Hefeteig gehen lassen (Brioche, Brot, süße Kuchen, Croissants usw.)	2			kalt	Temperatur (40° C) nicht veränderbar

Anmerkung: Garen Sie bitte stets bei geschlossener Backofentür, egal welche Funktion eingestellt wird.

Hinweise zum Auftauen von Gefriergut

- Ein Produkt, das aufgetaut wird, muss rasch verzehrt werden.
- Frieren Sie keine bereits aufgetauten Lebensmittel wieder ein.
- Sobald der Auftauvorgang beendet ist, nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Backofen und kochen oder verzehren Sie sie innerhalb kurzer Zeit.

Die Garvorgänge Création

3. Start eines Garvorgangs

- Stellen Sie den Schalter **B** auf die gewünschte Funktion ein;
- Auf dem Display wird in Abhängigkeit von der gewählten Garart die empfohlene Temperatur sowie die geeignete Einschubhöhe für die Speisen angezeigt.
- Während der Vorheizphase blinkt das Symbol  (nur bei einigen Funktionen) und schaltet nach Ablauf derselben auf Dauerlicht um.

4. Änderung der Temperatur

Die eingestellte Temperatur kann jederzeit abgeändert werden.

- Drehen Sie den Schalter **A** , bis die Temperaturanzeige auf Blinklicht schaltet.
- Drücken Sie den Schalter **A**, um die Temperatur einstellen zu können.
- Drehen Sie den Schalter **A**, um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken.
- Drücken Sie den Schalter **A**, um die Änderung zu bestätigen.

5. Ausschalten des Backofens

Ist der Garvorgang abgeschlossen, stellen Sie den Schalter **B** auf 0.

1. Vorwahl der Garzeit mit sofortigem Start

Die Garzeit kann so programmiert werden, dass der Backofen sofort in Betrieb genommen wird und sich automatisch abschaltet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

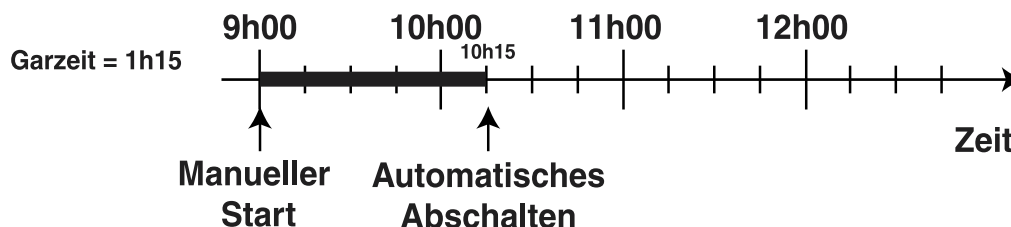
Wählen Sie eine Garfunktion aus, ändern Sie, falls erforderlich, die Temperatur, und verfahren Sie daraufhin wie folgt:

1. Drehen Sie den Schalter **A** , bis das Symbol  aufleuchtet.
2. Drücken Sie den Schalter **A**, um die Garzeit einstellen zu können: auf dem Display blinkt die Anzeige 2:00 ⁽¹⁾.
3. Drehen Sie den Schalter **A**, um die gewünschte Garzeit abzurufen (Minimum 20 Min. - Maximum 9h59).
4. Drücken Sie den Schalter **A**, um die Programmierung zu bestätigen. Die programmierte Garzeit wird abwechselnd mit der eingestellten Temperatur angezeigt.

⁽¹⁾Für jede Garfunktion ist aus Sicherheitsgründen eine Garzeit von 2 Std. voreingestellt. Wird diese Garzeit nicht geändert, schaltet sich der Backofen automatisch nach Ablauf dieser Zeit aus.

Beispiel

Es ist 9:00 und es wird eine Garzeit von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Der Garvorgang wird automatisch um 10:15 Uhr beendet.



Die Anzeige "end", begleitet von akustischen Signalen, weist darauf hin, dass die programmierte Garzeit abgelaufen ist, und der Garvorgang unterbrochen wird.

- Drücken Sie den Schalter A, um die Tonsignale abzustellen.
- Stellen Sie den Schalter B zurück auf 0. Die Anzeige "end" wird daraufhin ausgeblendet.

2. Vorwahl der Garzeit mit verzögertem Start

Der Backofen kann so programmiert werden, dass das Gargut zu einer zuvor bestimmten Zeit fertig ist. Dank der Programmierung wird automatisch der Start des Garvorgangs festgelegt, und der Backofen schaltet sich von alleine zum gewünschten Zeitpunkt ab.

Beispiel

Es ist 9:00: Das Gericht, das eine Garzeit von 1 Std. und 15 Min. benötigt, soll um 12:30 Uhr fertig sein. Es wird also die Garzeit und das Garzeitende programmiert. Der Backofen stellt den Start des Garvorgangs automatisch auf 11:15 Uhr ein, damit der Garvorgang um 12:30 Uhr abgeschlossen ist.

Schritt 1:

Geben Sie das Gargut in den Backofen und wählen Sie eine Garart. Ändern Sie ggf. die Temperatur und programmieren Sie die Garzeit wie folgt:

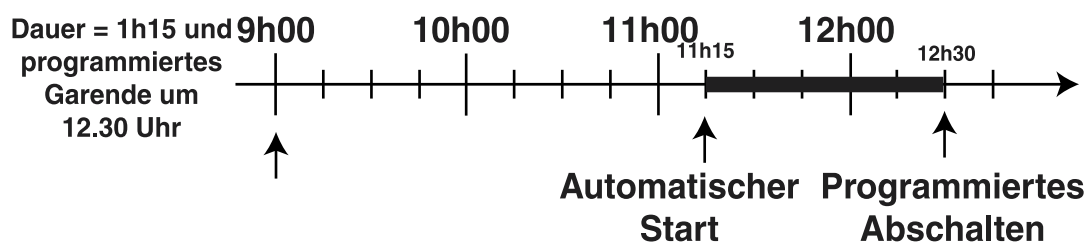
1. Drehen Sie den Schalter **A**, bis das Symbol  aufleuchtet.
2. Drücken Sie den Schalter **A**, um die Garzeit einstellen zu können: Die Anzeige 2:00 blinkt.
3. Drehen Sie den Schalter **A**, um die gewünschte Garzeit einzustellen (Minimum 20 Min. - Maximum 9h59).
4. Drücken Sie den Schalter **A**, um die Programmierung zu bestätigen. Die Garzeitdauer wird abwechselnd mit der eingestellten Temperatur angezeigt.

Schritt 2:

Programmieren des gewünschten Garzeitendes:

1. Drehen Sie den Schalter **A**, bis das Symbol  aufleuchtet (auf dem Display erscheint die Anzeige 10h15, d.h. das Garzeitende, wenn der Garvorgang sofort gestartet wird).
2. Drücken Sie den Schalter **A**, um das gewünschte Garzeitende einstellen zu können:
3. Drehen Sie den Schalter **A**, um das Garzeitende einzustellen.
4. Drücken Sie den Schalter **A**, um die Programmierung zu bestätigen. Das Garzeitende wird abwechselnd mit der eingestellten Temperatur angezeigt.

Der Garvorgang beginnt um 11:15 und endet um 12:30.



Die Anzeige "end", begleitet von akustischen Signalen, weist darauf hin, dass die programmierte Garzeit abgelaufen ist, und der Garvorgang unterbrochen wird.

- Drücken Sie den Schalter **A**, um die Tonsignale abzustellen.
- Stellen Sie den Schalter **B** zurück auf 0. Die Anzeige "end" wird daraufhin ausgeblendet.

Die Garvorgänge Succès

1. Einführung

Das Programm **Succès** umfasst alle automatischen Garvorgänge, die von unserem Küchenchef entwickelt wurden.

Alle Funktionen in der Betriebsweise Succès sind vollautomatisch: **Temperatur** und **Garzeitdauer** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata - Programmierte optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Garvorgang wird automatisch unterbrochen und der Backofen zeigt an, wenn das Gericht gar ist (nur die Funktion "Pizzeria" erfordert eine Endbewertung seitens des Benutzers).



Dieses Kapitel wurde unter wertvoller Mithilfe unseres **kulinarischen Beraters** verfasst. Wir möchten Sie einladen, seine Ratschläge zu befolgen, damit Sie von seiner Erfahrung profitieren können und stets optimale Garergebnisse erzielen.

Die empfohlenen **Garfunktionen**, **Temperaturen** und **Einschubhöhen** basieren auf der Erfahrung und dem Können unseres Experten und erlauben Ihnen, immer wieder hervorragende Gerichte zu zaubern.

Das Backgut kann in den **vorgeheizten** oder **nicht vorgeheizten** Backofen geschoben werden. Unser kulinarischer Berater empfiehlt nach Möglichkeit den nicht vorgeheizten Backofen.

Die Funktionen in der Betriebsweise **Succès** haben eine vorbestimmte Dauer. Um optimale Backergebnisse zu erzielen empfiehlt es sich, das Backgut sofort nach Wahl des gewünschten Programms in den Backofen zu schieben.

2. Die Funktionen in der Betriebsweise Succès

	Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	Einschubhöhe Fettpfanne/Bac kblech	Einschieben	Hinweis
	Torten	Süße Kuchen oder Gemüsekuchen (Sand-, Mürbe- oder Blätterteig)	2	kalt	Schieben Sie bei gleichzeitigem Garen die Fettpfanne bzw. das Backblech auf Einschubhöhe 1 und die Backofenroste auf Position 3 und 5. Sollte der Backofen bereits heiß sein, können Sie das Gargut auch in den heißen Backofen schieben.
	Plum Cake	Gebäck mit Backpulver (Pfundkuchen, Marmorkuchen usw.)	2		
	Brioche	Hefengebäck (Brioche, Mandelkuchen usw.)	2		

Die Garvorgänge Succès

3 ■ Start eines Garvorgangs Succès

Die Werte "Garzeit" und "Temperatur" sind voreingestellt (nicht veränderbar).

- Stellen Sie den Schalter B auf die gewünschte Funktion ein;
- Sobald der gewünschte Succès-Garvorgang eingestellt wird, erscheint auf dem Display für ca. 10 Sekunden die Blinkanzeige "AUTO".
- Anschließend wird auf dem Display die bis zum Garzeitende noch verbleibende Zeit eingeblendet.

Ausschalten des Backofens

Eine Serie von Tonsignalen zeigt an, dass die **Garzeit** abgelaufen ist.

ANMERKUNG

Wird der Backofen nicht per Hand ausgeschaltet, schaltet sich dieser erst dann aus, wenn die Temperatur entsprechend abgesunken ist.

Ausschaltung des Vorführmodus "Demo Mode"

- Drücken Sie zwei Mal den Schalter A 
- Drehen Sie den Schalter A  gegen den Uhrzeigersinn, und daraufhin den Schalter A  im Uhrzeigersinn.
- Drücken Sie den Schalter A 

Zubehör

Der Backofen verfügt über 5 Ebenen zum Einschieben der Gerichte (Einschubleisten von 1 bis 5, von unten nach oben nummeriert), je nach dem gewünschten Garvorgang.

Auf dem Display wird die für ein optimales Garergebnis empfohlene Einschubhöhe angezeigt.

Die Fettpfanne bzw. das Backblech

Sie wird verwendet

- als **Auflagefläche für Back/Bratbehältnisse jeder Art** bei allen Garvorgängen auf einer Ebene, und zum Garen im Wasserbad auf Einschubhöhe 2,
- als **Auflagefläche für Speisen** (Kuchen, Torten, Gebäck usw.) auf Einschubhöhe 2,
- als **Auffangschale für Fleischsäfte und Fett**, wenn der Backrost benutzt wird (Fleisch, Fisch usw.); in diesem Fall immer auf Einschubhöhe 1 positionieren.
- als Auflagefläche für **Back/Bratbehältnisse oder Speisen** beim Garen auf mehreren Ebenen; in diesem Fall auf Einschubhöhe 1 positionieren.

Wir raten davon ab, die Fettpfanne bzw. das Backblech auf Einschubhöhe 4 und 5 zu benutzen.

Die Backofenroste

Sie werden verwendet:

- als Auflagefläche für Back/Bratgefäße beim Garen auf mehreren Ebenen (Einschubhöhe 3 zum Garen auf zwei Ebenen und Einschubhöhe 3 und 5 beim Garen auf 3 Ebenen)
- als Auflagefläche für Fleisch und Fisch, kombiniert mit der Fettpfanne zum Auffangen der austretenden Flüssigkeit; in diesem Fall wird der Backofenrost auf Ebene 2 eingeschoben,
- als Auflagefläche für aufzutauende Nahrungsmittel, kombiniert mit der Fettpfanne zum Auffangen der Flüssigkeit; in diesem Fall wird der Backofenrost auf Ebene 2 eingeschoben.

ANMERKUNG

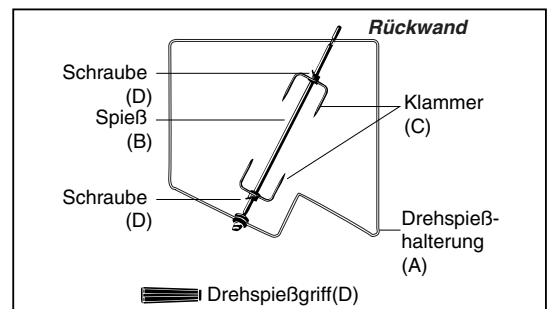
Zum Garen großer Speiseportionen (mehr als 8 kg Gewicht) empfehlen wir, die Fettpfanne zu benutzen.

Der Drehspeiß

Der Drehspeiß besteht aus einer Halterung, dem Speiß und einem Griff.

Verfahren Sie wie folgt:

- Schieben Sie die Halterung des Drehspeißes (A) auf Einschubhöhe 3 ein;
- Speißen Sie den Drehspeiß in die Mitte des zu bratenden Fleisches und positionieren Sie das Fleisch an einer Stelle, die gleichweit vom Ende des Speißes (B) entfernt ist;
- Befestigen Sie das Fleisch mithilfe der Klammern (C);
- Befestigen Sie die Klammern im Fleisch mit den Schrauben (D);
- Setzen Sie die Bratspeißhalterung ein, und klemmen Sie das hintere Ende des Speißes in das auf der Rückwand des Backofens befindliche Loch.



Der verlängerbare Griff aus Isoliermaterial schützt beim Herausnehmen des Grillgutes vor Verbrennungen. Während des Garvorgangs muss der Griff abgeschraubt sein.

Schieben Sie zum Auffangen des Fleischsaftes die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1, und die Drehspeißhalterung auf Einschubhöhe 3.

Zuordnungstabelle Gerichte/ Garfunktionen

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VORSPEISEN	Süße Kuchen und Gemüsekuchen (Mürbeteig oder Blätterteig)	Quiche, Lauchtorte usw.	Torten	220 °C	Form auf Backblech
	Gefüllte Pizza mit Hefeteig (oder tiefgekühlt)	Pizza, Fladen	Brioche	220 °C	Backblech
	Pizza (anderer Teig)		Torten	220 °C	Form auf Backblech
	Plum-Cake (gesalzen)	Plum-Cake mit Oliven, Thunfisch usw.	Kuchen (oder Heißluft)	160 °C	Form auf Backblech
	Pikante Kuchen	Pikante Kuchen mit Käse, Lachspasteten ...	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backblech
	Terrinen	Fisch-, Fleisch-, Gemüseterrinen usw.	Statisch	160 °C	Terrinenform auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Gerichte in kleinen Formen	Geflügelleberpastete, Lachspüree usw.	Statisch	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Aufläufe mit Käse, Gemüse, Fisch usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Gratin	Gratinierter Meeresfrüchte, Toast usw.	Grill	270 °C	Backofenrost oder Gefäß a/Backofenrost
GEMÜSE/REISGERICHTE	Überbackenes (allg.)	Kartoffelgratin, Lasagne usw.	Gratin (oder Braten)	200-210 °C	Gefäß a/Backblech
	Gefülltes Gemüse	Kartoffeln, Tomate, Zucchini, Wirsing usw.	Heißluft	200 °C	Backblech oder Backform auf Backblech
	Geschmortes Gemüse in der Casserole (mit Deckel)	Möhren, Weißwurzeln, Kopfsalat usw.	Statisch	200 °C	Casserole auf Backblech
	Flan	Pilzflan, Gemüsefrikadellen usw.	Statisch	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Terrinen	Gemüse-Terrinen	Statisch	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Spargel-, Tomatensoufflé usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Pasteten	Gemüsepasteten usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fisch in Alufolie	Trüffel usw.	Heißluft	200 °C	Alufolie auf Backblech
	Reis	Reis Pilaf	Statisch	180 °C	Form auf Backblech

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
FLEISCH	Geflügelbraten	Huhn, Hähnchen, Ente, Kapaun	Braten	210 °C	Geflügel a/Backofenrost
	Geflügel a/Spieß	Huhn, Hähnchen	Drehspieß	270 °C	Drehspießhalterung
	Braten	Schweine-, Kalbs-, Putenbraten, Rostbeef, Lammkeule, gefüllte Kalbsbrust usw.	Braten	210 °C	Fleisch auf Backofenrost
	Geschmortes Fleisch am Stück	Geschmorte Lammkeule (ganz), großer Kapaun oder Truthahn usw.	Heißluft	180° (nach einem Drittel der Bratzeit auf 160°C herunterschalten)	Fleisch a/Backblech in regelmäßigen Abständen mit Bratensaft begießen
	Fleisch Sauté in Casserole und traditionelle Gerichte	Rindsschmorbraten, Kaninchen, Kalbsgoulasch „Marengo“, Lammfleisch mit Kartoffeln, Huhn mit Paprikaschoten usw.	Statisch	190 °C	Casserole auf Backblech
	Gegrilltes	Steak, Kotelett, Bratwurst, Spießchen, Hühnerschenkel usw.	Grill	300 °C	auf Backofenrost (Einschubhöhe je nach Größe)
	Fleisch im Teigmantel	Rindfleischfilet „Wellington“, Keule im Teigmantel usw.	Heißluft	200 °C	Auf dem Backblech (bei großen Stücken die Temperatur auf 160°C herunterschalten, wenn der Teigmantel gar ist)
	Fleisch im Salzteig-Mantel	Geflügel in Salzteig usw.	Heißluft	240 °C	Fleisch auf Backblech oder Behälter auf Backblech
FISCH	Gegrillter Fisch und Spießchen	Seebarsch, Makrele, Sardinen, Seearbe, Thunfisch usw.	Grill	270 °C	auf Backofenrost (Einschubhöhe je nach Größe)
	Ganze Fische (gefüllt)	Goldbrasse, Karpfen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fischfilet (mit Zusatz von Wein oder anderen Flüssigkeiten)	Lachs, Drachenkopf, Kabeljau, Seebarsch usw.	Statisch	200 °C	Backblech
	Fisch in Alufolie	Seezunge, Limande, Jakobsmuscheln usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fisch im Teigmantel (Blätterteig oder Mürbeteig) Pasteten (Blätterteig oder Mürbeteig)	Lachs, Spießchen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Überbackener Fisch	Gratinierter Kabeljau usw.	Gratin (oder Braten) (Grill für die Bräunung)	200-210 °C 270 °C	Gefäß auf Backblech (oder Backofenrost zum Bräunen mit Grill)
	Soufflé	Muscheln usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Fisch im Salzteig-Mantel	Kabeljau, Karpfen usw.	Heißluft	240 °C	Fisch auf Backblech oder Gefäß auf Backblech

Zuordnungstabelle Gerichte/ Garfunktionen

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
KUCHEN U. GEBÄCK	Plätzchen (ohne Hefe)	Biskuit, Löffelbiskuit, versch. Plätzchen, Brownies	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Form auf Backblech
	Plum-Cake und Pfundkuchen (mit Backpulver)	Plum-Cake mit Obst, Marmorkuchen, Pfundkuchen usw.	Kuchen (oder Heißluft)	160 °C	Form auf Backblech
	Obstkuchen (Mürbeteig oder Blätterteig, mit oder ohne Guss)	Apfel-, Mirabellen-, Birnenkuchen usw.	Torten	220 °C	Form auf Backblech
	Käsekuchen		Torten	200 °C	Form auf Backblech
	Kuchen mit Hefeteig	Süße Kuchen, Kuchen mit Brotkrümeln und Obst	Brioche	180 °C	Form auf Backblech
	Teigböden für Torten (Sandteig)	Torten mit frischem Obst (Erdbeeren, Himbeeren usw.)	Torten	180 °C	Backform a/Backblech (Trockenbohnen auf Kuchenteig)
	Pasteten (Blätterteig oder Mürbeteig)	Birnenpasteten usw.	Torten	220 °C	Form auf Backblech
	Windbeutel	Brandteiggebäck (Windbeutel), versch. Gebäck, Bigné, Saint- Honoré-Torte usw.	Kuchen (oder Heißluft)	190 °C	Backblech
	Blätterteig	Apfeltaschen, Gemüsekekchen, Pasteten usw.	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backblech
	Kleines Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Croissants, süße Küchlein, Brioche ohne Füllung, kl. Savarin usw.	Brioche	180 °C	Backblech
	Großes Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Gugelhopf, Christstollen, süßes Brot, Brioche ...	Brioche	160 °C	Backblech oder Backform auf Backblech
PLÄTZCHEN/KL. EINES GEBÄCK	Plätzchenteig	Gebäck in Papierformen, Löffelkuchen usw.	Kuchen (oder Heißluft)	180 °C	Backblech
	Sandteig	Mürbeteigplätzchen, Spritzgebäck, Kekse usw.	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backblech
	Blätterteig	Versch. Blätterteiggebäck	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backblech
	Mandelgebäck, Kokoskugeln	Mandelgebäck mit Kokosnuss oder Mandeln	Kuchen (oder Heißluft)	180 °C	Backblech
	Hefeteig	Mini-Brioche, Mini-Croissants usw.	Brioche	180 °C	Backblech
	Weißes Baisers		Weißes Baisers (od.Heißluft)	70 °C	Backblech
	Gebräunte Baisers		Gebräunte Baisers (od.Heißluft)	110 °C	Backblech
SÜSSPEISEN	Pudding	Reispudding, Brotpudding usw.	Kuchen (oder Heißluft)	190 °C	Form auf Backblech
	Cremes und Eierspeisen, Griespudding	Karamellpudding, Creme Brulee, Schokoladenflan usw.	Kuchen (oder Heißluft)	160 °C	Formen in Fettpfanne (Wasserbad in Fettpfanne)
	Süße Reisspeisen	Versch. Reisspeisen	Kuchen (oder Heißluft)	180 °C	Form auf Backblech
	Soufflé	Soufflé mit Likör, Obst usw.	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Form auf Backblech
OBST	Gefülltes Obst oder Obst in Alufolie	Bratäpfel usw.	Heißluft	200 °C	Backform bzw. Alufolie auf Backblech
	Obstgratin (mit Weinschaumcreme)	Gratin mit frischem Obst	Grill	270 °C	Gefäß auf Backofenrost

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VERSCHIEDENES	Yoghurt		Statisch	50 °C	Kleine Form a/Backblech
	Trockenobst	Trockenobst, Trockenpilze oder Trockengemüse in Scheiben usw.	Heißluft	60 °C	auf Backofenrost
	Sterilisieren	Eingemachtes Obst im Glas usw.	Sterilisieren (oder Heißluft)	130 °C	Gläser a/Backblech
	Aufwärmen von Speisen	Fertiggerichte (Haus- oder Industrieprodukte)	Aufwärmen von Speisen (oder Heißluft)	140 °C	Gefäß a/Backblech
	Hausgebackenes Brot		Heißluft	260 °C für 10 Minuten, 210 °C bis zum Garende	Backblech

Pyrolyse-Selbstreinigung

1. Nützliche Maßnahmen vor einer Pyrolyse

- Entfernen Sie übermäßige Verunreinigungen, besonders größere Fettspritzer, um zu vermeiden, dass sich Flammen entwickeln oder Rauch freigesetzt wird.
- **Nehmen Sie alle Zubehöerteile aus dem Ofen, bevor Sie eine Pyrolyse starten.** Unter Einwirkung besonders hoher Temperaturen können sich diese Teile verformen oder ihre Farbe ändern.
- Belassen Sie keine Geschirrtücher oder Topflappen auf dem Griff des Backofens.
- Hat die Temperatur im Bereich der elektrischen Komponenten des Gerätes einen Sicherheitswert erreicht, kann keine Pyrolyse-Selbstreinigung gestartet werden. Auf dem Display erscheint die Anzeige "HOT". Warten Sie bitte das Ausschalten des Kühlgebläses ab, bevor Sie den Pyrolyse-Vorgang starten.
- **Hinweis: Um optimale Reinigungsergebnisse zu erreichen, empfiehlt es sich, die Pyrolyse-Selbstreinigung bei ausgeschaltetem Kochfeld in Gang zu setzen.**

2. Bedienung

Drehen Sie den Schalter **B** nach rechts auf Position .

Die werkseitig vorprogrammierte Dauer der Pyrolyse-Selbstreinigung beträgt 1,30 Std.

- Die Programmdauer kann je nach Verschmutzung des Backofens verändert werden (zwischen 1 und 2 Std.). Verfahren Sie wie folgt:
 1. Drehen Sie den Schalter **A**, um die gewünschte Dauer einzustellen.
 2. Drücken Sie den Schalter **A**, um die Programmierung zu bestätigen.
- Eine Pyrolyse-Selbstreinigung kann auch mit verzögertem Start programmiert werden (siehe Abschnitt "Vorwahl der Garzeit mit verzögertem Start").

Nach Erreichen der erforderlichen Backofentemperatur wird die Backofentür gesperrt und die Kontrolllampe  leuchtet automatisch auf. Nun sind keinerlei Änderungen (Dauer, Ende, Timer) mehr möglich.

Ist die Backofentemperatur entsprechend abgesunken, wird die Türsperre aufgehoben und die Kontrollleuchte  erlischt.

Ein Signalton und die Anzeige "end" zeigen das Ende des Pyrolyse-Vorgangs an.

- Drücken Sie den Schalter A, um die Tonsignale abzustellen.
- Stellen Sie den Schalter B zurück auf 0. Die Anzeige "end" wird daraufhin ausgeblendet.

3. Wichtige Hinweise:

- **Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder demnach vom Backofen fern.**
- Vermeiden Sie, das Email mit spitzen Gegenständen zu bearbeiten, um Schmutz zu entfernen (z.B. Messer).
- Verwenden Sie bitte keine Scheuerschwämme oder -pulver.
- Achten Sie während der Backofenreinigung darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Türschlitze in den Backofen eindringt.
- Durch das Backofenfenster kann beobachtet werden, wie aufgrund des Pyrolyseverfahrens einige Speisereste bei Kontakt mit den Heizelementen verkohlen und aufglimmen: Es handelt sich um eine spontane Verbrennung, und ist ein völlig normaler Vorgang, der keine Gefahren mit sich bringt.

Warten Sie bitte **nach einer Pyrolyse**, bis der Backofen völlig erkaltet ist, bevor Sie die Asche der verbrannten Rückstände mit einem feuchten Schwamm entfernen.

Zur Beschleunigung der Vorheizzeiten, wodurch Energie gespart werden kann, empfiehlt es sich, eine Pyrolyse-Selbstreinigung sofort im Anschluss an einen Garvorgang zu starten.

WAS TUN, WENN ...

... aus Ihrem Backofen starker Rauch austritt:

- Überprüfen Sie, dass die geeignete Funktion des gewünschten Garvorgangs gewählt wurde;
- Überprüfen Sie, dass die angezeigte Temperatur (falls sie vom Benutzer verändert wurde) nicht zu hoch ist.
- Prüfen Sie, ob sich im Backofen übermäßiger Schmutz befindet und ziehen Sie eventuell eine Reinigung in Betracht: Lebensmittelmrückstände können, sobald sie verkohlen, Rauch und scharfe Gerüche freisetzen.

... das Gebläse in Betrieb bleibt, nachdem der Garvorgang beendet ist:

- Das Gebläse schaltet sich automatisch aus, wenn die Innentemperatur des Backofens ausreichend gesunken ist.

... das Display einen Fehlercode des Typs ERxx anzeigt:

Ihr Backofen ist mit einer Eigendiagnose-Funktion ausgestattet: Bei nicht sachgemäßem Betrieb zeigt das Display einen Zweizifferncode an: **ERxx**.

Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an ein zugelassenes Kundendienst-Zentrum (siehe Installationsanleitung), und geben Sie hierbei folgende Daten an:

- die Handels- und Seriennummer des Gerätes (ersichtlich auf dem Garantieschein),
- den auf dem Display angezeigten Fehlercode.

